DIGITAL EDITION

Ottobre 2019 · anno XXXIII · n. 273

Italia a Tavola

#NONTOCCATEMILAPADELLA



HOST MILANO 18-22 OTTOBRE 2019 PAD. 2 STAND A32-C24

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO

il direttore

Alberto Lupini



Incentivare l'uso delle carte per pagare, tutti, meno tasse

Carte di credito o contanti? Trasparenza o evasione fiscale? Ridurre a queste alternative l'attuale dibattito sulle modalità di pagamento è riduttivo, ma non siamo poi tanto lontani dalla verità. In fondo siamo un popolo che vorrebbe che le tasse le pagassero tutti (gli altri) e magari avere la botte piena e la moglie ubriaca. Lo slogan del premier Conte («meno tasse e pagate da tutti») deve fare i conti con questa tara culturale che ci portiamo dietro da secoli e che alimenta il "nero" generando antistoriche contestazioni dei pagamenti elettronici perchè non lasciano spazio ad elusioni o evasioni. Ma come fare in modo che tutti paghino le tasse? Artigiani, commercianti e contadini sono i sospettati numero uno perché non gradirebbero pagamenti con carte di credito, dimenticando i grandi evasori che se ne infischiano anche della fatturazione elettronica. Chi si occupa di tassare dell'economia in mano alla criminalità o della grande finanza che gioca spesso sporco grazie alla mancanza di poche norme semplici per impedire l'evasione fiscale. C'è poi la mancanza di pene certe e immediate per chi evade. Quante persone stanno davvero in galera per avere frodato il fisco (e quindi tutti noi)? E che dire dell'assenza di vantaggi reali a chiedere sempre ricevute o fatture senza cedere alle lusinghe dello sconto in assenza di un documento fiscale? Basterebbe scaricare tutti gli acquisti, o quasi, nelle dichiarazioni dei redditi e molte cose cambierebbero.

Siamo i primi in Europa con oltre 3 milioni di Pos installati e sono oltre 111 milioni le carte di credito, di debito o prepagate in mano agli italiani, ma il sistema funziona poco perché non si avvertono fino in fondo i vantaggi. E così siamo fra gli ultimi nella Ue e, un po' come gli svizzeri, quando possiamo paghiamo in contanti. Solo 2 acquisti su 10, compresi quelli online, li facciamo utilizzando la moneta elettronica.

Una delle cause è il costo elevato della gestione delle carte, non tanto per il consumatore, che tanto paga un costo che la utilizzi o meno, quanto per chi deve incassare. Pensiamo al non gradimento dell'American Express in molti negozi per gli elevati costi di commissione.

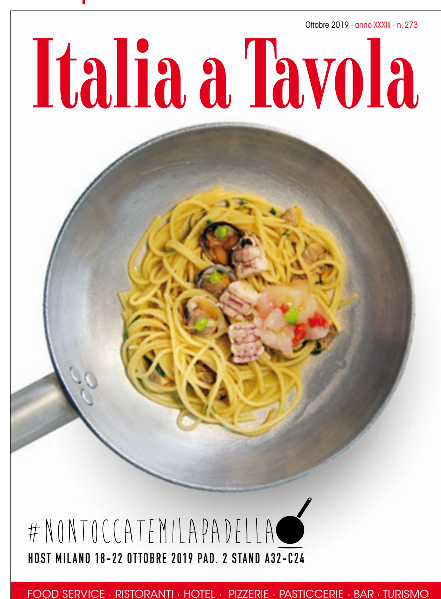
Tagliare o addirittura eliminare i costi bancari sui pagamenti con le carte di credito darebbe una spinta formidabile ad un loro utilizzo. Sono invece idiozie a nostro parere le aliquote Iva differenziate per chi paga con la carta o coi contanti. Lo Stato incoraggi l'uso delle carte e garantisca una sorta di immunità fiscale temporanea a quei commercianti o artigiani che si trovassero ad avere dei ricavi più alti. L'Iva emersa sarebbe già un vantaggio e poi nel tempo, grazie alla crescita del reddito imponibile, ci potrebbe essere un allentamento della pressione fiscale per tutti (artigiani e commercianti in primis).

Meno evasione fiscale, meno "nero", e pene certe per chi froda il fisco. L'utilizzo di bancomat e carte di credito andrebbe incoraggiato eliminando i costi bancari sui pagamenti



Per i tuoi commenti cerca il codice 63032 su www.italiaatavola.net

In copertina



Pentole Agnelli in prima linea a salvaguardia della Cucina **20**

#Nontoccatemilapadella, iniziativa nata 4 anni fa, è un manifesto, una sorta di movimento culturale d'avanguardia. L'obiettivo è sensibilizzare sull'importanza degli strumenti di cottura

Foto di copertina: Spaghetto Psichedelico 1992 di Moreno Cedroni - foto di Michele Tabozzi

Sommario

IaT

Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)


24


28 48


56


70 72


84



106 158



160

Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.
Questo simbolo indica che c'è un video

Federazione Italiana Cuochi

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Produrre e consumare Si va verso un cambiamento

La sensibilità per la tutela dell'ambiente e la sostenibilità dei processi di produzione sono ormai un'esigenza avvertita e diffusa in gran parte dell'opinione pubblica: il rispetto dell'ambiente e degli ecosistemi naturali sta diventando una vera e propria esigenza culturale, tanto da condizionare il mercato e indirizzare stili di vita e modalità di acquisto e consumo in moltissime persone.

Una sensibilità che sempre più avanza e che dovremmo tutti noi tramutare in "cultura" radicata, la stessa cui ha fatto riferimento l'enciclica di Papa Francesco "Laudato sì", pubblicata nel giugno del 2015, sulla cura ed il rispetto della "casa comune". Viene descritta una terra maltrattata e saccheggiata, che richiede una sostanziale "conversione ecologica", un'inversione di rotta, per cui tutti gli esseri umani si attribuiscano responsabilità concrete, così da salvaguardare e proteggere l'ambiente.

Il Papa mette in guardia dalle gravi conseguenze dell'inquinamento e della "cultura dello scarto". Si va inesorabilmente a trasformare la nostra casa in un deposito di immondizia. A distanza di oltre quattro anni dalla sua pubblicazione, l'Enciclica si è rilevata come opera di precisione scientifica e visione pragmatica della realtà.



Con tutela dell'ambiente e pratiche sostenibili al centro del dibattito più attuale, tutti - in primis le istituzioni - devono prendere provvedimenti. La Fic è in prima linea per dare una mano

Non è più tempo di parlare, di discutere o peggio ancora di pensare: occorre agire, andare verso nuove modalità di produrre e consumare. Se noi tutti non avessimo ristrettezze di vedute, ma più aperture mentali, qualunque siano le ideologie, i pensieri politici, le libere opinioni dell'individuo, potremmo scoprire che è possibile cambiare, andare verso il miglioramento della qualità della vita, sia del nostro futuro che di quello del nostro pianeta.

Ai nostri governanti il compito di creare un sistema normativo a protezione del deterioramento dell'ambiente e un uso sostenibile delle risorse naturali della nostra terra, nel solo ed unico interesse collettivo e sociale.

La Fic, che rappresento, già contribuisce da anni a quelle soluzioni che vanno nella via giusta; con "pratiche" oramai consolidate (km 0, stagionalità, utilizzo di pesce povero, raccolta differenziata, risorse energetiche e naturali, sostenibilità ecc.) si dimostra pronta a collaborare con enti istituzionali e governance, decisa ad attivarsi in prima persona, per la difesa delle aziende del nostro agroalimentare italiano, aziende che contribuiscono a conservare la biodiversità e l'ambiente nei suoi ecosistemi. Si tratta di aprire strade nuove e soprattutto "diverse", in un percorso che porta a opportunità differenti e sostenibili.

Per i tuoi commenti cerca il codice 62990 su www.italiaatavola.net



Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia



L'anti-spreco è il fil rouge dei valori di Euro-Toques



Aumenta la consapevolezza comune circa lo spreco alimentare e la lotta necessaria a fronteggiarlo. Una consapevolezza emersa anche grazie alle tante battaglie che Euro-Toques negli ultimi anni ha portato avanti, trasmettendo prima di tutto ai propri associati l'importanza di una filosofia anti-spreco nelle cucine dei propri ristoranti o hotel.

L'anti-spreco, dopo tutto, seppur sottinteso, rimane linfa vitale dei nostri valori associativi. Penso alla volontà di riprendere le ricette del territorio e della tradizione, quelle di un tempo, quando nulla andava sprecato; penso all'importanza della tracciabilità dei prodotti, perché vengano esaltati e quindi non sprecati. In questo senso attuale è la campagna che sosteniamo insieme al presidente della Fondazione Univerde Alfonso Pecoraro Scanio, #stopciboanonimo. A queste si unisce la buona pratica della doggy-bag, inizialmente poco accettata dalla mentalità dell'italiano medio, ma oggi sempre più in voga ed è anche compito del ristoratore stesso promuovere questa sana iniziativa.

Combattere lo spreco alimentare significa avere a cuore le nostre risorse, il nostro pianeta. Il senso di questa lotta è lo stesso che ci muove a dire no alla plastica monouso: dalla nostra prima presa di posizione che ai tempi ha orientato la prima normativa comunitaria a riguardo fino alla raccolta firme tra colleghi cuochi e sostenitori, che ha quasi raggiunto il traguardo del milione di nomi.

Che sia per fronteggiare lo spreco alimentare, la plastica monouso o la tracciabilità dei prodotti, Euro-Toques vuole essere in prima linea in quelle campagne che permettono di vivere (e mangiare) in maniera più sana, sostenibile e, in una prospettiva presente e futura, migliore.

Che sia una lotta contro lo spreco alimentare, una battaglia contro la plastica monouso o una campagna a sostegno della tracciabilità, la nostra associazione ci sta, per un futuro migliore e più sostenibile

Per i tuoi commenti cerca il codice 63026 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Camerieri non si nasce, si diventa imparando da chi è più esperto



Chi inizia a lavorare in sala deve integrarsi con i colleghi e ascoltare i loro consigli. Solo così, con il loro aiuto e tanta buona volontà, potrà approcciarsi nella maniera migliore al cliente

Dinamismo e capacità di interazione col pubblico sono le qualità più richieste ad un moderno cameriere. Ma come possiamo agevolare/accelerare l'integrazione nello staff dei nuovi arrivati? La maggior parte di questi è rappresentata da giovani con poca o nessuna esperienza: cosa fare e cosa no, per integrarli?

L'argomento interessa tutto il mondo del lavoro, sebbene l'impiego nel settore accoglienza/ristorazione ne rappresenti una fetta enorme, in un Paese turistico come l'Italia.

Diciamo subito che il primo sforzo dovrebbe sempre farlo il nuovo arrivato. Parlo dell'atteggiamento ovviamente: "Sei nuovo? Allora devi imparare!". "Imparare" nel senso di accettare le istruzioni che arrivano dai colleghi più anziani. Seguirle significa avere l'opportunità di crescere, essere esonerati da responsabilità ed garantirsi un'iniziale "sopravvivenza". Il timore di sbagliare infatti è sempre dietro l'angolo, specialmente per i più giovani.

Naturalmente anche i colleghi che svolgono con passione e professionalità il mestiere di sala hanno delle responsabilità. Vorrei subito puntualizzare che le difficoltà principali per i nuovi arrivati sono sì l'interazione coi colleghi prima, e col pubblico dopo. Tuttavia c'è anche una bella mole di standard di servizio/operativi da apprendere: gesti, tempi di servizio, conoscenza del luogo di lavoro.

Un buon manager ha il dovere di affidare al nuovo arrivato un tutor che gli dedichi tempo ed energie. Questo può essere impegnativo, certo, ma è fondamentale: il nuovo arrivato va istruito, ma giorno dopo giorno ne va anche verificato l'operato, facendogli da una parte notare imperfezioni ed errori commessi, senza dimenticare gli incentivi e l'incoraggiamento, che non devono mai mancare, perché utili ad accrescere l'autostima del nuovo arrivato e la nostra allo stesso tempo! Insegnare agli altri arricchisce coloro che imparano e coloro che istruiscono, stimola in questi ultimi la perseveranza a svolgere al meglio e con costanza il proprio mestiere.

Per i primi tempi il giovane apprendista, ancora non "formato", non è ancora in grado di relazionarsi con il cliente, quindi per un po' chi istruisce dovrà fare il proprio lavoro dando una mano al nuovo arrivato! Per niente facile, ma è in questo modo si ottengono risultati.

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 63022 su www.italiaatavola.net


ROTARI
CUVÉE 28
L'ELEGANZA
È UNA QUESTIONE
DI ETICHETTA.
ROTARI
CUVÉE
28
ROTARI
CUVÉE
28
METODO CLASSICO
BRUT
TRENTODOC
ROTARI
TRENTODOC
Bevi Rotari responsabilmente.

Valerio Beltrami

Presidente Amira

Non c'è personale competente
Il problema dell'ospitalità



Tutti i giorni, se apriamo un giornale nella spazio dedicato alle offerte di lavoro, si vedono annunci di hotel e ristoranti che cercano figure professionali tra maitre, camerieri, chef, barman, segretari e altro.

Una cosa simile accade anche a noi che apparteniamo alle tante categorie del settore: non dico ogni ora, ma quotidianamente ci squilla il telefono e ci viene chiesto se disponiamo di personale qualificato da inserire nello staff di chi ci contatta.

La domanda allora mi viene spontanea: ma con tutte le scuole di formazione alberghiera statali, private o regionali come mai non si riesce a trovare personale? E pensare che girando in lungo e largo l'Italia troviamo centinaia di indirizzi formativi, con numeri esorbitanti che toccano i 1.500-1.600 allievi... Che fine fanno tutti?

Da una recente indagine pare che dopo il secondo anno trascorso dal momento in cui questi ragazzi, "futuri professionisti", si diplomano, circa l'80% abbandonino la professione.

A questo punto la domanda è un'altra: perché? Forse la loro scelta dipende dalle poche ore di pratica o dalla mancanza di un apprendistato. È vero che lavorare in hotel può essere logorante e stressante, sia fisicamente che mentalmente (si è sempre a contatto con svariate persone, ognuna con problemi diversi), le ore di lavoro sono molte, non esistono domeniche o festività, spesso si è molto lontani dalle proprie famiglie e dalle proprie città. Tuttavia, come accade per ogni medaglia, se proviamo a vederne "l'altra faccia", scopriamo una fantastica realtà che permette di conoscere e girare il mondo, imparare lingue, entrare in contatto con culture e gente differenti.

Noi di Amira - Associazione maitre italiani ristoranti e alberghi ci stiamo battendo per cercare di migliorare questa situazione, cominciando dal mondo della scuola: abbiamo avuto incontri e avanzato proposte presso il ministero della Pubblica istruzione, firmando anche un protocollo di intesa con il Miur, non sappiamo cosa potremo e riusciremo a fare, di sicuro ci batteremo per far sì che questi tanti allievi scoraggiati imparino ad amare questa fantastica professione.

> Nonostante le scuole alberghiere siano molte e con tanti iscritti, è sempre più difficile trovare personale qualificato, soprattutto in sala. Questo perché è un lavoro che richiede molti sacrifici

In Italia ormai le grandi industrie chiudono, tanti comuni si stanno sfollando, non ci resta che il Turismo: abbiamo mare, montagne, laghi, città, cultura, gastronomia, vini che il mondo ci invidia. Questa è la grande carta che ci dobbiamo giocare, sicuramente non per noi che il nostro tempo lo abbiamo passato, ma per i giovani che saranno il futuro dell'Italia.

Per i tuoi commenti cerca il codice 63028 su www.italiaatavola.net

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Plastica, lo stop dell'hotellerie per un business più responsabile

Marriott International ha annunciato un'iniziativa per ridurre drasticamente, entro dicembre, l'uso di plastica nei suoi hotel, rimpiazzando le piccole toiletteries con dispenser più grandi. Il gesto probabilmente farà un po' storcere il naso a quegli ospiti amanti dei "souvenir alberghieri", ma si prevede che produrrà un risparmio di circa 500 milioni di bottigliette per oltre 700 tonnellate di plastica.

Molti grandi operatori dell'hotellerie, come IHG, Hilton, Hyatt, Accor e Four Seasons, hanno già iniziato ad eliminare i prodotti usa e getta in plastica. Anche alcune compagnie aeree si sono attivate in tal senso (vedi American Airlines e Ryanair).

In molti Stati sono state approvate normative che bandiscono la plastica monouso entro i prossimi due/quattro anni; l'Unione europea ha disposto, a partire dal 2021, il divieto o comunque la forte restrizione di prodotti di plastica monouso, che rappresentano da soli il 70% dei rifiuti in mare.

Dai souvenir alberghieri alle bottigliette d'acqua, anche le grandi catene stanno eliminando la plastica monouso, nell'ottica di un presente e un futuro più sostenibili

Si procede per gradi, e forse ancora troppo lentamente, ma dopo le politiche sull'energia, la lotta agli sprechi d'acqua e la necessità del paperless, ora è divenuto imperativo anche il plastic-free.



Ci siamo finalmente attivati per scelte più consapevoli e sostenibili. Abbiamo imparato, ed è sotto i nostri occhi ogni giorno, che per troppo tempo non ci siamo curati di ciò che le nostre azioni avrebbero provocato in seguito. Il cambiamento climatico ne è un risultato enorme. Il nostro impegno come operatori, a tutti i livelli, è per un business sempre più responsabile.

Certamente, laddove si possa procedere con l'applicazione di linee guida dettate su grande scala da un gruppo o dalla "casa madre", il compito può risultare più semplice: tuttavia non è materia che possiamo più ignorare, è una responsabilità di noi tutti.

La mentalità dei nostri stakeholders, ospiti e clienti, investitori e fornitori, va sempre più evolvendosi verso una maggiore sensibilità nei confronti dei temi di rispetto ambientale.

Anche noi direttori d'albergo abbiamo una grossa responsabilità, gestendo molteplici attività che in qualche modo sono legate all'uso e consumo di plastica e alla gestione dei consumi. Il nostro impegno è determinante e per quanto ci compete faremo la nostra parte.

Per i tuoi commenti cerca il codice 63024 su www.italiaatavola.net

EHMA
EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

Ezio Indiani
Presidente European Hotel Managers Association



Nuove sfide professionali? Insistere sui propri punti di forza

Le ambizioni personali sono alla base di qualsiasi carriera professionale. Se non si progredisce nel proprio lavoro significa che manca la giusta ambizione. Analizzane le ragioni: quanto ti senti pronto per una nuova sfida professionale? Quanto preparato pensi di essere? Ti stai sottovalutando? Forse sei troppo critico con te stesso!

Procurati una tua valutazione - riservata - intorno alla tua persona professionale e analizza i risultati con un esperto facilitatore (professionista del settore).

Apprendi quelli che gli altri considerano essere i tuoi punti di forza e capitalizza su quelli. Lavora sugli elementi di cui hai bisogno per crescere professionalmente. Lavora con un coach per accrescere la tua sicurezza personale. Sii sicuro di te. Preparati per le riunioni di lavoro meglio di chiunque altro. Impara a correggere gli errori che commetti, apprendi da essi. Ricordati sempre che non puoi essere bravo in tutto.

Mettersi in discussione, confrontarsi con persone esperte e fidate e valorizzare le proprie capacità, specialmente di fronte al proprio capo, sono gli elementi che portano al successo

Per i tuoi commenti cerca il codice 63019 su www.italiaatavola.net

Trovati un mentore che rispetti, un tuo superiore, un professionista o un amico fidato e periodicamente analizza con lui come pensi si stia evolvendo la tua carriera. Discuti con lui preoccupazioni, difficoltà ed opportunità, ascolta i suoi suggerimenti.

Preparati una lista di cose sulle quali devi lavorare per diventare una "star". Considera ciò che è importante per i tuoi superiori e impara a lavorare in questo senso, affinché loro recepiscano i tuoi sforzi positivamente. Puoi essere bravo quanto desideri, ma se non ti sai "vendere" in modo adeguato di fronte al tuo capo, non riceverai mai i giusti apprezzamenti o eventuali promozioni.

Il top management è interessato a persone ambiziose che sappiano affrontare i problemi per poi risolverli, che sappiano cogliere le opportunità e che abbiano una grande flessibilità, sia mentale che pratica. Persone che sappiano focalizzarsi sulle attività "core" dell'azienda. In sostanza devi essere visto, percepito e considerato come una persona concreta, non come un piacevole e simpatico chiacchierone inconcludente.



Pentole antiaderenti

Basta fake news Facciamo chiarezza!

Se il nostro obiettivo è una cucina sana ed equilibrata, è importante non solo selezionare accuratamente gli alimenti ma anche utilizzare strumenti di cottura adeguati. Nelle cucine professionali le pentole in alluminio antiaderente non mancano mai perché adatte a diverse tecniche di cottura, limitando l'uso di grassi. Ma sulle pentole antiaderenti si è detto di tutto e di più. In giro c'è una gran confusione generata il più delle volte dai media che riportano fake news, magari veicolate dalle lobby dei produttori di pentolame realizzato con materiali alternativi. È un argomento che fa discutere, e per questo abbiamo deciso di approfondire la questione, ancora molto discussa, cercando di chiarire alcuni falsi rumors che da tempo ruotano attorno ai rivestimenti antiaderenti delle pentole.

Le sostanze fondamentali sotto esame, quando si parla di pentole antiaderenti, sono due: il Pfoa (acido perfluoroottanoico) e il Ptfe (politetrafluoroetilene). Il Pfoa è un acido impiegato in numerosi materiali utilizzati

per rivestire i prodotti destinati all'uso in cucina, ma che non resiste alle alte temperature; il Ptfe, invece, è un materiale chimico che tra le sue principali proprietà ha quella di sopportare le alte temperature.

La differenza quindi tra Pfoa e Ptfe è proprio nella capacità di resistenza alle fonti di calore: il Pfoa patisce le alte temperature (condizione normale per le padelle che vanno in mano ai professionisti del settore) rilasciando elementi nocivi per la salute, per esempio per la tiroide; per questo le pentole antiaderenti realizzate con il Pfoa sono considerate "controindicate".

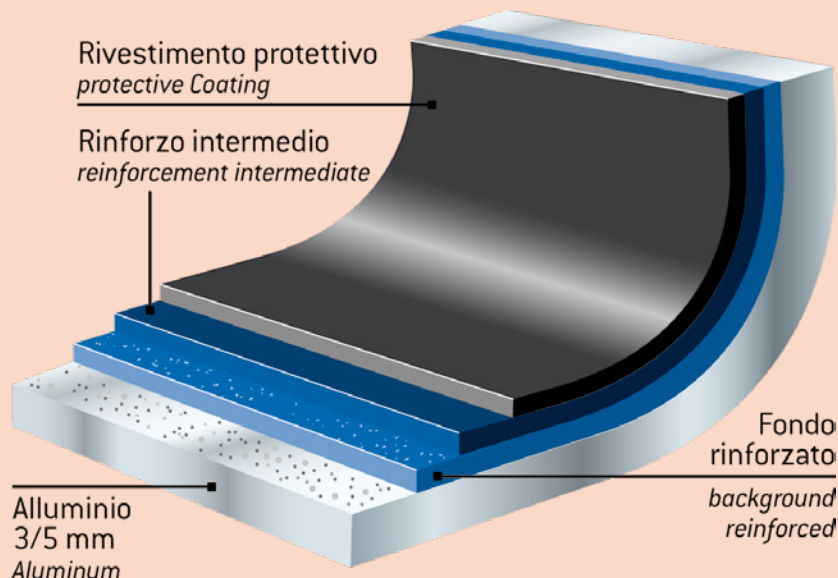
Il Ptfe, invece, è un rivestimento assolutamente atossico e sicuro, capace di sopportare le alte temperature (anche oltre i 200°C) e di conferire alle pentole le migliori qualità dell'antiaderenza. Va ricordato inoltre che i maggiori organismi di controllo a livello italiano, europeo e americano hanno dichiarato che il Ptfe può essere adottato in tutta tranquillità per produrre attrezzature antiaderenti che vanno a contatto con gli alimenti.

Nel 2006, l'Agenzia per la protezione ambientale statunitense (Epa) chiese agli otto principali produttori mondiali di fluoropolimeri di aderire volontariamente ad un programma di riduzione delle emissioni di Pfoa (-95% entro il 2010 e totale eliminazione entro il 2015). Nel riportare la notizia, però, alcuni mezzi di informazione confusero il Pfoa con il Ptfe o Teflon. Da qui, il pasticcio. L'Epa non ha mai messo in dubbio la sicurezza delle pentole antiaderenti che, al contrario, possono essere usate con tutta tranquillità. Di recente, l'Università di Modena e il dipartimento di Chimica della Normale di Pisa ne hanno confermato la non nocività. Dunque, per sgomberare qualsiasi dubbio sull'argomento, si deve affermare che non sono le pentole antiaderenti ad essere nocive, ma il vecchio rivestimento (Pfoa), ormai bandito dalle case produttrici di pentole più serie.

Ovviamente si consiglia, mentre si cucina con le pentole antiaderenti, di non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti che possano lasciare solchi sulla superficie degli strumenti di cottura. Qualora, inavvertitamente, doveste segnare il fondo antiaderente, questo non preclude l'antiaderenza dello strumento di cottura e non comporta alcun danno alla salute, ma il vecchio attrezzo usurato deve essere al più presto sostituito. Studi scientifici hanno inoltre dimostrato che eventuali frammenti di Ptfe ingeriti con il cibo, a causa di un rivestimento non più integro, sono trattati dal nostro intestino al pari delle fibre vegetali, quindi espulsi in tutta tranquillità senza creare accumuli o depositi nell'organismo.

cod 63091

Le padelle Platinum al microscopio






Angelo Agnelli



Pentole Agnelli
La forza è il Gruppo

Il cliente è al centro grazie alla Forza Vendita: è così che si può sintetizzare la mission di Pentole Agnelli e Fasa Pentole, caratterizzate dall'obiettivo comune di soddisfare sempre di più i propri clienti, che non si accontentano di acquistare semplicemente un prodotto o un servizio, ma chiedono di vivere esperienze profonde d'interazione con i brand. La somma di esperienze, emozioni e ricordi che il cliente matura nella sua interazione con il brand sono trasmesse soprattutto dalla Forza Vendita. Perché Il vero valore di un brand si estrinseca nella conoscenza del proprio cliente e il canale primario per creare questo rapporto lo aprono gli agenti che lo rappresentano.

Pentole Agnelli e Fasa Pentole confermano quindi il proprio impegno per affermare la centralità delle persone, vera forza dell'azienda e risorsa fondamentale per la crescita. «Per questo crediamo - spiega **Angelo Agnelli**, direttore generale delle due aziende del Gruppo Agnelli - che una gestione diretta e consapevole della Forza Vendita sia deputata a rivestire un ruolo di primo piano anche nel futuro. Per creare consapevolezza presso i nostri clienti, informandoli su quali prodotti e servizi offriamo, per mantenerli aggiornati sulle novità e sugli sviluppi. Rendere le persone che hanno a che fare con le nostre aziende protagoniste e pronte per affrontare il futuro».

«Le due aziende di pentole del nostro Gruppo - prosegue Angelo -

quest'anno hanno registrato un trend di crescita rispetto all'anno precedente. Non solo, ma abbiamo messo a segno un altro considerevole risultato: è aumentata la nostra quota di leadership nel mercato rispetto ai competitors. Le nostre soluzioni di gestione della Forza Vendita sono pensate per coinvolgere il cliente in modo più significativo lungo l'intero percorso di acquisto. Inoltre, l'innovazione del magazzino e la ricerca costante della qualità perseguita dalle aziende del Gruppo, nonché l'awareness dei nostri brand, ci mantengono in posizione di leader nel settore Horeca per quanto riguarda le pentole professionali».

Gli obiettivi di Agnelli e Fasa

- **Consolidare le posizioni di leadership in Italia**
- **Proseguire sulla strada del miglioramento qualitativo della produzione**
- **Investire su prodotti innovativi**
- **Lanciare nuove iniziative di marketing**
- **Accrescere l'offerta nel settore**
- **Sviluppare prodotti e servizi a valore aggiunto**

Rendere le persone protagoniste e pronte per affrontare il futuro. Per questo Pentole Agnelli continuerà a promuovere una cultura produttiva innovativa e incentrata sul cliente finale, facendo crescere leader e talenti globali, valorizzandone le professionalità. Operando come un'organizzazione agile e flessibile, aiutando la propria forza commerciale ad acquisire nuove competenze, premiando l'eccellenza e la creazione di valore.

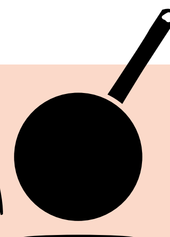
> ***"Creare consapevolezza presso i nostri clienti, informandoli su quali prodotti e servizi offriamo, per mantenerli aggiornati sulle novità e sugli sviluppi. Rendere le persone pronte per affrontare il futuro"***
>
> **Angelo Agnelli**

«È necessario saper cogliere le opportunità dell'evoluzione in atto - prosegue Agnelli - per continuare a incrementare il nostro trend ed è indispensabile rendersi protagonisti nel miglioramento: occorrono sempre più preparazione, velocità, conoscenza e apertura mentale. Per il prossimo quadriennio puntiamo all'espansione dell'export e ad una presenza ancora più capillare all'interno del mercato italiano. Siamo fiduciosi e pronti ad attuare un nuovo piano strategico riguardo al rapporto coi clienti, consapevoli che il nostro track record di eccellenza sarà reso possibile solo grazie al talento delle nostre persone, alla forza del brand e a una cultura aziendale fondata sulla fiducia reciproca. Questi obiettivi è possibile raggiungerli solamente se si conoscono davvero i propri clienti ed è proprio a questo punto che un rapporto fiduciario con la Forza Vendita si trasforma in valore aggiunto, soprattutto se integrato ad un'offerta di prodotti e servizi al passo coi tempi».

«L'innovazione tecnologica costante perseguita dal Gruppo, nonché l'awareness del nostro brand - conclude il direttore generale di Pentole Agnelli e Fasa Pentole - ci mantengono in posizione di leadership. Ci presentiamo ad Host, la più importante fiera internazionale del nostro settore, consapevoli che sarà un momento davvero molto importante per le nostre realtà. Ci tengo inoltre a ringraziare tutti coloro che credono in questo progetto sostenendolo con il proprio lavoro, il proprio entusiasmo e la fiducia».

Pentole Agnelli
via Madonna 20 - 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it

#NONTOCCATEMILAPADELLA



HOST MILANO 18-22 OTTOBRE 2019 PAD. 2 STAND A32-C24

Con la conoscenza si combatte lo spreco

La visione di José Moròn



Uno **scienziato gastronomico di soli 26 anni** alle prese con la **lotta all'anti-spreco**, una sfida che può essere vinta solamente **con la consapevolezza**. Consapevoli ad esempio che i piatti della nonna fossero al tempo "innovazione" o che dell'ananas si possano mangiare anche buccia e parte dura centrale



di Nadia Afragola

José è il nostro futuro e il nostro presente. È un cittadino del mondo, un biologo assorbito dalla gastronomia e dalle scienze che lo circondano. Ama la neurofisiologia e la microbiologia. Arriva dal Basque Culinary Center e pensa che la gastronomia possa risolvere tanti problemi sociali. Oggi vive in Italia, all'interno del Future Food Institute, a Bologna, dove gestisce il Food Alchemist Lab, coltivando microrganismi. Lui è stato uno dei protagonisti più attesi del Futureshots 2019, il festival di due giorni organizzato da H-Farm a Roncade (Tv) in cui si è parlato di realtà virtuale, musica, design, sostenibilità, diritti civili e soprattutto cucina.

Chi è José De La Rosa Moròn?

Uno scienziato gastronomico, un pazzo che lavora al Future Food Institute, un ecosistema nato a Bologna che fa dell'innovazione alimentare uno strumento per affrontare le grandi sfide del futuro. Il mio background è la biologia, è ciò che ho studiato all'Università di Siviglia. Dopo un'esperienza come cuoco in Inghilterra ho scoperto che il mio mondo era la gastronomia, senza dimenticare mai la mia formazione scientifica. Volevo introdurre la scienza in cucina. Mentre ero in Inghilterra sono venuto a conoscenza dell'esistenza di un master in "Scienze gastronomiche", la prima edizione all'interno del Basque Culinary Center: mi ha aperto un mondo. Il mio tirocinio si è svolto al Futur Food Institute e lì sono rimasto.

Uno scienziato gastronomico di cosa si occupa?

È un termine abbastanza nuovo che non va confuso con scienziato del cibo. Lo scienziato gastronomico non guarda solo numeri, statistiche e percentuali, ma focalizza tanto dei suoi studi e della sua attenzione anche su gusto, colori, odori e tutte le sfumature che riguardano quel determinato cibo che si prova a trasformare, a rendere più sostenibile. Pensiamo a come rendere più sostenibile tutta una serie di processi per l'industria alimentare. Applichiamo la scienza al cibo, che però deve essere buono e in grado di avvicinare la gente.

Come è arrivato in H-Farm?

Attraverso Giorgia, una giornalista conosciuta in occasione di un servizio dedicato agli hamburger di "non carne", realizzati per Welldone, la catena bolognese di hamburgerie gourmet fondata nel 2013, per la quale lavoro.

L'ho incontrata al Festival dell'innovazione. Quando parliamo di cibo e innovazione, di cosa stiamo parlando?

Per fare innovazione si deve guardare al passato per vedere gli errori commessi e non rifarli. Il nostro mantra al Future Food Institute è: "Per diventare tradizione, prima devi fare innovazione". Ecco, questo concetto in Italia non è facile da far capire. Il pomodoro è arrivato dall'America, il basilico dall'India, e poi stop, è rimasto tutto così. Ma se vuoi innovare il cibo, devi provare a pensare a come fare per adattare tutto ciò che oggi sappiamo al futuro, in modo sostenibile e per una popolazione mondiale in continua crescita. ➜





“Lo scienziato gastronomico non guarda solo i numeri, le statistiche e le percentuali, ma focalizza tanto dei suoi studi e della sua attenzione anche sul gusto, i colori, gli odori e tutte le sfumature che ci sono intorno a quel determinato cibo che si prova a modificare, a trasformare, a rendere più sostenibile”

José De La Rosa Moròn

Come sarà il futuro della gastronomia?

Diciamo che siamo, per formazione, abituati a vedere, quando usiamo una determinata materia prima, cosa poi andremo a buttare nella spazzatura. Ecco, cerchiamo di capire come fare perché ciò non avvenga, che applicazione può venir fuori dalla scorza di quel determinato vegetale. Tutto quello che oggi buttiamo via, sarà domani un problema da risolvere. Il nostro compito è trovare una soluzione.

Come possiamo pensare di riuscire a nutrire una popolazione mondiale che continua a crescere?

Con la consapevolezza di quello che è una materia prima. Pensiamo ad un ananas: la gente mangia la parte più gustosa, la polpa, ma di quel frutto tutto è edibile, la parte centrale dura e anche la pelle. Ogni parte andrebbe utilizzata in modo diverso. Il problema è che nessuno ti insegna come usare tutte le parti di quell'ananas.

Manca cultura?

Manca cultura, educazione, consapevolezza. Ti faccio un esempio: la gente oggi è in grado di cambiare la ruota di una macchina senza essere un meccanico, al massimo cerca su internet come fare. Perché con il cibo non applichiamo lo stesso metodo? Il supermercato finisce per essere un negozio che dispensa gioia e colori, non devi muovere neppure un dito. Ecco cosa manca... Sporcarsi le mani, con consapevolezza.

Ora vive in Italia. Come si trova?

Si, da due anni. Sono arrivato per il tirocinio del mio Master, poi ho iniziato a sviluppare un progetto con il Future Food Institute, mi hanno chiesto di rimanere e per me è stato incredibile. Questo periodo mi ha permesso di diventare un professionista. È una sfida molto grande, per tutti. L'Italia, come la Spagna, è un Paese molto tradizionalista. Siamo legati ai piatti della nonna, senza renderci conto che c'è stato un momento in cui, prima di farsi tradizione, quella era innovazione. Devono essere Paesi come i nostri a dare il via alla rivoluzione.

Prendiamo il suo lavoro e facciamolo a pezzi. In che percentuale parliamo di tecnica, tecnologia e conoscenza?

«Un terzo ciascuna. Nulla è più importante di altro, anzi, queste percentuali andrebbero ulteriormente spezzettate: mancano antropologia, cultura e tutto quello che impariamo a scuola. Se del mio lavoro ne parlo a livello scientifico, o in termini numerici, è noioso, alla gente non gliene frega nulla. Il mio lavoro consiste nel mettere colore, odore e sapore a quel tipo di esperienza che altrimenti rimarrebbe confinata in un laboratorio. Se faccio del mio lavoro un film, la gente andrà al cinema a vederlo.

La cucina gourmet, stellata, quella delle guide fatta di lustrini... Possiamo pensare che sia sostenibile?

Dipende dallo chef e dal ristorante. Ci sono ristoranti super sostenibili che sanno trasformare il 100% di una mela o di un ananas e ci sono ristoranti che non sono in grado di fare ciò e magari per fare una crema di tuorlo buttano via litri

di albume. Ogni ristorante è un'azienda e ha una propria strategia.

Un esempio illuminato?

Un ristorante a Bolzano all'interno di un hotel, l'Haselburg. In cucina lo chef, collega e amico Mattia Baroni, appassionato di ricerca applicata in cucina. Sta rivoluzionando il modo di mangiare nella zona.

L'Italia è la cucina del ricordo delle nonne. Quel tipo di cucina e i suoi microorganismi quanto sono lontani?

Sono vicinissimi. Mia nonna da tutta una vita fa il Jamón ibérico. Lei non sa che faccia abbia un microrganismo, ma sa che deve mettere pepe nero e sale per evitare certe muffe e tenere lontani certi microrganismi che farebbero male alla nostra salute.

La gastronomia può risolvere problemi sociali. In che senso?

Tutti mangiamo e tutti ci capiamo intorno ad una tavola, perché il cibo è una lingua comune. Puoi stare seduto a cena o a pranzo con qualcuno che parla una lingua diversa, ma vedrai la sua faccia e capirai se quello che sta mangiando gli piace. Ci sono tanti modi bellissimi di "usare" la cucina. Pensate a chi ha il compito di "rimettere" in società la gente che esce dal carcere, alla quale nessuno vuole dare un lavoro, ma che la sua pena l'ha già scontata. La cucina può essere quella chance!

Da bambino cosa sognava di fare da grande?

Volevo essere uno scienziato capace di trovare delle cure per guarire le malattie più pericolose, immaginavo di passare la mia vita in un laboratorio. In parte questo poi è diventato il mio lavoro, in parte perché oltre alle ore passate in laboratorio c'è tanto altro. Il cibo è passione, empatia, il cibo ti attrae, contamina e tutto questo di solito lo fanno solo gli artisti. Il cibo è un'arte, ed è bellissimo metterci dentro la scienza.

Se le chiedessi, oggi, a 26 anni, cosa vuole fare da grande?

Quello che faccio oggi, ma con maggiore consapevolezza e vestendo anche i panni dell'imprenditore.

Quindi non la vedremo ai fornelli in un futuro prossimo?

Assolutamente no. Non mi vedrete mai in cucina. Occuparsi di un servizio in un ristorante richiede tanta passione, devi essere in grado di dimostrare quello che puoi fare con i prodotti che hai. È bellissimo, però tutti i giorni quel copia e incolla... non fa per me.

C'è qualcosa che non entrerà mai nel frigo di casa sua?

Non mi dà fastidio nulla, la lotta allo spreco e la sostenibilità sono il mio pane quotidiano da anni ormai, mangio tutto. Non mangerò mai però quei cibi pronti da mettere sul fuoco o da riscaldare. Quello non è cibo per me.

Qual è il cibo del futuro?

Il cibo del passato. Adattato alla scienza e alla conoscenza di oggi. Un cibo consapevole di ciò che accade intorno. Dobbiamo essere bravi ad adattarci e cambiare quello che mangiamo per poter avere più biodiversità domani.

Il cibo può essere realmente un ponte tra culture diverse?

Sì, tutti mangiamo nello stesso modo, una tecnica spagnola la ritrovi qui in Italia e viceversa, come certe tecniche di fermentazione asiatiche che io uso quotidianamente. Il cibo è cibo ovunque, dove stanno le differenze? Le tortillas messicane non possiamo chiamarle forse piadine? O arepas se siamo in Colombia? E sapete che esistono anche in Spagna? Le trovi in tutto il mondo come le polpette, le crocchette, le empanada, i calzoni, i pasticciotti leccesi.

Il piatto del cuore?

Bello, facile ma difficile allo stesso tempo perché necessità di materie prime di altissimo livello. Il gazpacho con alici fritte, lo mangiavo sempre in estate a casa di mio nonno, con il pane vecchio, un po' duro, del giorno prima. Un colpo al cuore.

Spreco alimentare. Come si riduce? Però parliamo di azioni concrete.

Con la consapevolezza. Devi capire cosa è la buccia di un vegetale. È una fibra, la puoi frullare, disidratare, farne un croccante. La puoi fermentare, per farla diventare tenera e masticabile. Per non sprecare cibo devi essere consapevole, devi conoscere ciò che hai in mano, devi studiare a scuola o studiare da grande. cod 63055



Il Manifesto di Daniel Canzian Nero su bianco i principi della cucina contemporanea



foto Lorenzo Rui

Daniel Canzian, membro Euro-Toques, ha presentato il suo Manifesto della Cucina italiana declinato attraverso sei punti nei quali racconta la sua visione e il suo vissuto. Dalla formazione con Gualtiero Marchesi fino all'esperienza in proprio nel suo ristorante "Daniel", Canzian racconta i suoi piatti che nascono dall'utilizzo di materie prime considerate povere, ma rese contemporanee grazie a ricette e studi personali.

«Nel luglio 2013 - racconta Canzian - ho avuto la possibilità di cucinare in una serie di cene a quattro mani tra Tokyo e Kyoto con Cesar Troisgros, figlio di Michel, durante la settimana gastronomica detta "Fattura Italiana Contemporanea, nuove generazioni all'opera". Questo nome che all'apparenza sembra insolito se collegato alla loro tradizione familiare, strettamente legata alla ristorazione francese, si deve in realtà alla madre di chef Michel, alle sue origini friulane. La sua influenza è stata determinante perché ha portato Oltralpe la freschezza, la genuinità, il gusto e la tipicità del tocco italiano. Sia chef Michel che il figlio Cesar hanno applicato tutto ciò alla loro filosofia culinaria. Per me è stata un'esperienza folgorante e mi ha aperto gli occhi sulla strada da intraprendere con la mia cucina: restaurare i piatti della tradizione gastronomica italiana con un tocco contemporaneo, alleggerendoli per rendendoli attuali (ma non rivisitandoli)».

«Mi auguro - conclude - che il Manifesto della Cucina Italiana sia solamente il punto di partenza di un nuovo movimento che abbracci tutte le persone che ne condividono i punti e faccia sì che le persone non abbiano più il timore di ordinare uno spaghetto alla carbonara "costoso". Perché dietro al prezzo saranno evidenti il valore del servizio, dell'ambiente, della tecnica, del pensiero e, soprattutto, della qualità e del rispetto della materia prima della nostra terra». cod 63023

I 6 punti del Manifesto

1 La cucina è arte ed esprime la sua massima raffinatezza attraverso la sintesi e la semplicità

La raffinatezza in cucina si coglie nella capacità di sintesi e di semplicità affidate alle mani del cuoco. Quasi 2mila anni fa Seneca sosteneva che, quando le ricette non erano "corrotte dalle pretese del piacere", il corpo degli uomini era più sano e forte mentre con l'introduzione di infinite salse e condimenti "ciò che era cibo per commensali affamati divenne un peso per stomaci sazi". Anche il Sig. Marchesi, con il suo processo di sottrazione, ha evidenziato come la chiave per apprezzare il vero sapore di un petto di piccione fosse proprio separarlo dalla salsa. Secondo la mia esperienza è nel recupero dell'essenzialità e nella valorizzazione del gusto naturale delle materie prime che l'arte della cucina raggiunge la sua massima espressione.

2 La stagionalità è alla base della sostenibilità

Negli ultimi anni oltre il 75% della biodiversità mondiale è andato perso. Oggi, più che mai, è necessario salvaguardare le eccellenze di un territorio ricco come quello italiano. Iniziando dal piacere di comprare al mercato e dalla valorizzazione dei piccoli produttori locali è possibile consumare materie prime stagionali e quindi sostenibili, rispettando i ritmi della natura e facendo del bene alla nostra terra. Dal 2013 lavoro con quaranta diversi fornitori distribuiti sul territorio nazionale, capaci di garantirmi la freschezza e la qualità degli ingredienti in base alle disponibilità della stagione. Inoltre, nella mia cucina non impiego nessun pesce che non sia di origine mediterranea: alici e sgombri, per esempio, sono nutrienti e non di allevamento e fanno bene sia alla salute che al gusto.

3 La natura è la regola principale del futuro

Picasso diceva di aver impiegato una vita a imparare a disegnare come un bambino, traslando una tecnica naturale ed emotiva all'interno di un quadro. Per il cuoco realizzare un piatto riconoscendo soltanto la legge dell'equilibrio imposta dalla natura racchiude lo stesso pensiero ed è il segreto per tracciare la strada della cucina nel prossimo futuro. Come sosteneva Henri de Toulouse-Lautrec, pittore e amante della gastronomia, per diventare "cuochi senza pregiudizi" bisogna riconoscere la natura come regola principale.

4 È necessario "restaurare" la tradizione per guardare al futuro

Mi piace pensare che, una volta apprese perfettamente le tecniche e le basi della cucina tradizionale, arrivi il momento di metterle da parte per andare avanti, poiché tradizione non significa "rifare il passato", ma è la desinenza unica da cui partono due sostantivi: tradurre e tradire. Per tradurre il passato nel futuro bisogna tradirlo e, per riprendere le parole di Toulouse-Lautrec, "non è necessario farlo per ignoranza o negligenza", ma per evolvere il sapere e raggiungere una nuova consapevolezza. Dal 2013 il mio approccio alla cucina italiana riprende infatti le ricette regionali e le "restaura", alleggerendole e semplificandole per renderle apprezzabili dai palati contemporanei. I piatti della tradizione tornano in vita in modo sano e leggero, raggiungendo un alto livello gastronomico.

5 La regionalizzazione è la chiave per recuperare il rapporto con la nostra terra d'origine

La valorizzazione della regionalizzazione italiana è la nuova frontiera della cucina. Non esistono altri luoghi al mondo che possano vantare la nostra biodiversità in termini di ricettazione: ogni regione, città e piccolo paese ha i suoi ingredienti e preparazioni tipiche. Siamo studiati da tutti e per questo dobbiamo prendere coscienza dell'enorme potenziale del nostro territorio e della storia culinaria che affonda le radici nell'Antica Roma quando è nata, per esempio, la colatura di alici, a quel tempo conosciuta come Garum.

Oggi ci troviamo contaminati da una serie di culture diverse e lontane dalle nostre che ci stimolano a conoscere tecniche e sapori nuovi, ma non possiamo dimenticarci il grande valore di un piatto siciliano, toscano, abruzzese o milanese. La regionalizzazione tra pochi anni rappresenterà per noi la normalità.

6 Un cuoco deve usare la mente e non gli occhi per allenarsi al bello e al buono

Il ricettario regionale italiano è per me una fonte continua di ispirazione e lo amo particolarmente per un motivo: non contiene nessuna immagine. Le ricette sono descritte con testi che lasciano spazio alla mia immaginazione e non mi tentano verso nessun tipo di "imitazione". Secondo me, infatti, un cuoco deve usare il cervello e non gli occhi per allenarsi al bello e al buono - piuttosto che copiare una ricetta vista su un libro o in qualche ristorante gourmet. Leggere con la mente è importante per riuscire a esprimere sempre la propria personalità, seguendo questi tre passaggi fondamentali: riflettere, ragionare e trasmettere.



Bitto

Un'eccellenza che cresce con l'aiuto delle stelle in cucina

di *Alberto Lupini*

In cucina 19 cuochi, sulla carta ben 10 stelle Michelin, protagonista indiscusso il formaggio re della Valtellina: pochi ingredienti per una ricetta ormai tradizionale che anche quest'anno ha garantito il successo per la manifestazione organizzata da **Plinio Vanini** all'Agriturismo La Fiorida a Mantello (So). Il Bitto e le Stelle, un altro appuntamento per rendere omaggio al Re dei formaggi d'Alpeggio lombardi. Un altro numero è però da menzionare: 400, questi gli ospiti accorsi, i quali, con la loro presenza, hanno dato ragione e forza all'obiettivo di Plinio Vanini, titolare de La Fiorida, dare il giusto valore ad un'eccellenza come il Bitto Dop.

«Credo che il segreto che sta dietro al successo di un evento come questo - ha detto Plinio Vanini - sia un intrecciarsi di passione, cuore e capacità. Il merito è di quelle persone che credono nei tuoi stessi progetti e condividono le tue stesse idee. Una squadra di ragazzi fantastici da una parte, un gruppo numeroso di clienti fedeli dall'altra: tutti insieme contribuiscono a diffondere il valore di questo nostro grande formaggio».

Chi c'era lo sa: un percorso cominciato dall'ingresso dell'agriturismo a Mantello, proseguito attraverso le produzioni, casearie e del salumificio, de La Fiorida e concluso nelle isole dei singoli cuochi. Cuochi che, insieme per una sera, hanno voluto rendere omaggio all'impegno delle persone che ancora oggi mantengono viva una tradizione, concorrendo alla salvaguardia, alla valorizzazione e al rilancio del territorio.

Grandi cuochi, nomi di rilievo, stelle ben cucite sulle giacche, storie diverse accomunate da una stessa passione. Un gruppo capeggiato, come sempre, dall'instancabile presidente Euro-Toques Italia e International **Enrico Derflingher**: «Un grande evento, una festa straordinaria. Ma soprattutto un'altra occasione per noi cuochi di adempiere alla nostra mission, raccontare le eccellenze dei singoli territori».

Insieme ad Enrico Derflingher, tanti chef ospiti che hanno contribuito a rendere magica la serata, portando la loro creatività in una sinfonia di incontri tra il "Bitto" e le eccellenze lombarde (e non solo). «Io credo - ha spiegato Plinio Vanini - che eventi come questi siano dei contributi da promuovere. Del resto, quali migliori ambasciatori degli chef stellati?». Ecco allora la stella Michelin, consigliere Euro-Toques e padrone di casa Gianni Tarabini; la stellata Viviana Varese, recentemente sotto i riflettori per l'apertura di ViVa a Milano; la stella

Michelin Alessandro Gilmozzi de El Molin a Cavalese (Tn), delegato regionale Euro-Toques per il Trentino. Il socio ET e stella Michelin Tommaso Arrigoni di Innocenti Evasioni a Milano; Alessandro Negrini, due stelle Michelin de Il Luogo di Aimo e Nadia a Milano, rappresentato durante la serata dal sous chef Nicolò Rizzi; la stella Michelin Roberto Tonola del ristorante Lanterna Verde a Villa di Chiavenna; Fabrizio Girasoli del ristorante Butterfly a Lucca.

L'ospite internazionale Vitor Matos, stella all'Antiqvvm di Porto; lo stellato milanese Tano Simonato, ristorante Tano Passami l'Olio; il ritorno a casa di Franco Aliberti, prima spalla di Tarabini, ora executive ai Tre Cristi di Milano; gli amici da sempre della manifestazione Simone Bonini della Carapina di Firenze e Claudio Gatti della Pasticceria Tabiano.

Il pizzaiolo gourmet Renato Bosco, che di recente ha ristrutturato il suo Saporè, quello originario, a San Martino Buon Albergo nel veronese; Salvatore Butticè de Il Moro Ristorante a Monza; Alfio Colombo del Ristorante Spluga a Sorico; Maurizio Santin della Pasticceria De Vivo a Pompei; Federico Beretta del Feel di Como; i due soci Euro-Toques Marco Valli del The Piz di Saint Moritz e Francesco Cranchi de Il Belvedere di Torno. cod 62861

I loro piatti riportano alla mente il legame indissolubile tra quella capacità dei sapori valtellinesi e lombardi di creare una virtuosa integrazione fra agricoltura e turismo e il ruolo che questi stessi sapori potranno avere in prospettiva nei "Giochi invernali Milano-Cortina 2026". Un'altra occasione, un'altra vetrina sulla falsa riga di Expo, per parlare di filiera agroalimentare, di cultura enogastronomica, di territorio. E per quest'occasione Il Bitto e le Stelle si prepara ad iniziative ad hoc fino all'accensione della fiaccola. cod 62860







Per Stefano Rota la cucina è tradizione e genuinità





Prosegue il viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta.



In riva al lago Maggiore, **Stefano Rota** è chef patron del ristorante Giardino Arona, un locale che sa fare grandi numeri, ma che soprattutto ha deciso di puntare su una cucina legata al territorio. «Proponiamo una gastronomia tradizionale - spiega Rota - con diversi piatti legati sia al lago sia alle valli che vi confluiscono. Pesce e carne all'insegna della genuinità, ma sempre ricette non scontate, di livello». Il menu cambia ogni tre mesi e segue la stagionalità dei prodotti. Quello autunnale è stato appena redatto e tra le diverse voci del territorio prevede qualche forma di formaggio bettelmatt, salumi locali, pesce di lago come persico e lavarello, tagli di carne da una celebrata macelleria locale.

Una carta ampia e diversificata, aperta anche alla voce pizza con oltre 100 proposte. Da segnalare una selezione di 16 pizze gluten free e di una decina integrali. La pizza senza glutine prevede una preparazione a base di farina di riso e amido di mais ottenuta osservando un procedimento rigoroso e controllato, dalla stesura dell'impasto fino al tavolo. In abbinamento, una birra deglutinata chiara ad alta fermentazione. Un'attenzione alle esigenze della clientela confermata dal menu "bambini".

Gli ingredienti e la loro selezione sono fondamentali per la linea di cucina impostata da Stefano Rota. La ricerca delle materie prime è un punto fermo al Giardino Arona. «A tal proposito, referenze come la panna da cucina Culinaire Original Debic e il Burro Tradizionale

Debic sono una garanzia. Conferiscono grande valore aggiunto ed elevato contenuto di servizio alla quotidianità in cucina», sottolinea Rota. La panna da cucina Culinaire Original Debic consente infatti di lavorare in velocità mantenendo sempre elevati gli standard qualitativi di primi, secondi, salse, creme e spume. Il Burro Debic, nella sua declinazione Tradizionale, morbido e plastico, con punto di fusione legato alla stagionalità, è realizzato con metodo naturale da panna fresca di centrifuga ottenuta da latte vaccino crudo.

Specialità gastronomiche indicative di una dedizione che non può che nascere da una passione sconfinata per la professione. «Un percorso antico. Sono state la mamma e la zia - spiega Stefano Rota - a trasmettermi questo amore sfrenato per la cucina. Pasta, gnocchi, torte: tutto era fatto in casa. È stato quindi inevitabile che a 13 anni decidessi di frequentare la scuola alberghiera di Arona (No) presso il Collegio De Filippi. E dopo il diploma ho continuato a correre e mi sono fatto le ossa per diverse stagioni sia in Italia sia all'estero. Un'esperienza che a 21 anni ha fatto maturare in me la decisione di mettermi in proprio. Una strada che non si è mai interrotta e che continua con impegno, ogni giorno rinnovato e alimentato dalla passione di sempre, al Giardino Arona».

Un menu, abbiamo detto, molto ricco, con ricette studiate per soddisfare ogni palato. Ma qual è il piatto del cuore di Stefano Rota? «Mi piace, in particolare, applicarmi nei primi. Ma se devo proprio scegliere, soprattutto il risotto è in prima fila nei miei pensieri. Sempre presente in carta, esprime il mio stile culinario».

Per la video intervista e la galleria fotografica vai su www.italiaatavola.net e cerca il codice 62958





Risotto sfumato al Pomorosso Nizza Docg 2016 servito con fonduta al Bettelmatt

Ingredienti (per 4 persone)

Per il risotto: 280 g riso Carnaroli, mezza cipolla bionda, 5 dl brodo di carne, 1 dl Pomorosso Nizza Docg 2016, 70 g **Burro Tradizionale Debic**, 100 g Parmigiano

Per la fonduta: 3 dl **Culinaire Original Debic**, 150 g bettelmatt, 1 tuorlo d'uovo, 40 g Burro Debic

Preparazione: in un tegame sciogliere 10 g di **Burro Tradizionale Debic** e rosolare la cipolla tritata. Sfumare con il vino e tostare il riso, quando sarà parzialmente evaporato bagnare con il brodo di carne a specchio. Cuocere per 18 minuti. Preparare la fonduta unendo **Culinaire Original Debic** e bettelmatt precedentemente tagliato a piccoli cubetti e far fondere a bagnomaria. Successivamente aggiungere un tuorlo d'uovo ottenendo una crema di formaggio. Mantecare il risotto con **Burro Tradizionale Debic** e formaggio mescolando con cura gli ingredienti in modo che si sciolgano e si amalgamino. Servire il risotto con al centro la fonduta di bettelmatt.



Stefano Bongiovanni presidente regionale Cuochi Piemontesi, Roberto Miranti consigliere e vice presidente Associazione Provinciale Cuochi della Mole, Raffaele Trovato neo presidente Associazione Provinciale Cuochi della Mole, Gianluca Masullo vice presidente Area Nord

Cuochi della Mole

Nuova associazione di professionisti a Torino

Una giovane e innovativa associazione, nata di recente come sezione provinciale di Torino della Federazione italiana cuochi, aperta a un pubblico vasto e trasversale di professionisti di cucina, gastronomia e pasticceria. L'esecutivo della neonata associazione "Cuochi della Mole" è guidato dal presidente **Raffaele Trovato**, fondatore e direttore della scuola di cucina e pasticceria italiana Ifse, supportato da tre vicepresidenti, un segretario, un tesoriere e 9 consiglieri. Una squadra preziosa che sarà impegnata su vari fronti. Tra le priorità, far conoscere l'associazione e proseguire con la campagna tesseramenti, con particolare attenzione a sviluppare un network di contatti con i professionisti del settore e le aziende, stimolare la partecipazione ad eventi formativi, concorsi di cucina, fiere nazionali e internazionali del settore.

Un obiettivo primario sarà collaborare e curare i rapporti con le istituzioni del territorio e con le parti sociali per tutelare e migliorare il contratto di lavoro della categoria e i servizi welfare. Una sfida originale sarà la ricerca di contatti e la valorizzazione di esperti di cucina piemontese che lavorano nel mondo, per rafforzare a reciproco vantaggio il network professionale e

per valorizzare e promuovere la gastronomia e i prodotti italiani e locali a livello internazionale.

Alla base c'è la volontà di creare un contesto diverso in cui cuochi, gastronomi e pasticceri della provincia di Torino possano avere l'opportunità di conoscersi, confrontarsi, farsi contaminare e sviluppare nuove idee, anche attraverso la collaborazione e partecipazione ad attività, eventi e progetti per valorizzare e far conoscere i sapori della cucina piemontese e le competenze di chi la realizza. Attraverso il proprio sito web saranno creati ambienti utili e a disposizione dei professionisti del settore: dal canale "Curriculum Chef" all'istituzione di un marketplace per lo scambio e/o vendita di attrezzature da cucina usate.

La presentazione ai soci è avvenuta di fronte ad un centinaio di associati, non a caso nella cornice dell'Istituto Alberghiero "G. Colombatto", tra i maggiori in Piemonte, e con la partecipazione delle rappresentanze regionali della Fic: Stefano Bongiovanni, presidente regionale Unione Cuochi Piemontesi, e Gianluca Masullo, vicepresidente Area Nord.

Infatti, uno tra gli obiettivi ambiziosi che si prefigge l'Associazione, è proprio di sintonizzarsi con il mondo della scuola, creando sinergie già durante il percorso di studi fra il mondo del lavoro e i ragazzi, futuri operatori o imprenditori nel settore della ristorazione.

A questo scopo, all'interno dell'organico dell'associazione "Cuochi della Mole" è previsto un responsabile dei rapporti con i giovani e un responsabile dei rapporti con le scuole, oltre a moltissime iniziative, alcune già definite, come gli incontri con gli studenti delle scuole alberghiere, le demo gratuite dedicate agli studenti con assegnazione di crediti formativi e la consegna di attestati di benvenuto ai giovani delle scuole che si iscriveranno all'associazione.

Inoltre i "Cuochi della Mole" prevedono di selezionare, formare e allenare una squadra di cuochi, gastronomi e pasticceri che partecipi ai campionati nazionali e internazionali di cucina, pasticceria e gastronomia, in linea con le strategie della Fic: un'altra grande opportunità per i giovani di mettersi alla prova. Inoltre, l'associazione si pone come riferimento e modello per lo sviluppo della cultura della cucina, anche attraverso l'istituzione di una targa di patrocinio rivolta alle migliori scuole amatoriali e professionali selezionate da un team di esperti.

Tra gli obiettivi più ambiziosi e di interesse pubblico dell'associazione vi è la costituzione di un gruppo Dse (Dipartimento solidarietà ed emergenze) in collaborazione con la Federazione italiana cuochi, che offrirà il proprio contributo alla Protezione Civile nazionale in caso di calamità naturali e altre attività e impegni nell'ambito sociale, in fase di definizione.

L'associazione si riconosce nel codice etico della Fic, che detta regole e buone prassi operative del settore (trasparenza, attenzione alla salute pubblica, ecc.), e ha adottato il motto che si augura per i propri associati: solo "belle persone", che abbiano rispetto verso il prossimo e i colleghi, e che amino il proprio lavoro, condizione indispensabile per cucinare.

cod 62753

Per informazioni:

www.facebook.com/cuochidellamole



SOTTO LA TOQUE: VERSATILE, SOGNATORE, CAPARBIO

Abbiamo sollevato il cappello a Flavio Pedaci



di Carla Latini



Nato a Lecce il 6 giugno 1961, dopo la laurea in Giurisprudenza, è avvocato tra Puglia e Abruzzo, dove si è trasferito per gli studi. Si avvicina al mondo della formazione professionale, prima come consulente legale poi come ad dello Ial Cisl Puglia. Profondamente innamorato della sua terra, il Salento, e al contempo viaggiatore curioso e amante della convivialità, sperimenta, fin dall'università, l'amore per la cucina, occasione di socialità e di incontro culturale. Negli anni questo amore diventa più importante tanto che nel 2010, mettendo a frutto le doti manageriali acquisite nei differenti contesti professionali, Flavio Pedaci diventa prima socio del ristorante "La Roccia" a Castro Marina (Le) e poi manager della struttura "Oasi di Roca" a Melendugno.

In cucina, attraverso una continua ricerca, emerge un'altra passione personale, quella per l'arte materica. Nelle sue opere artistiche, la materia prima di cui il piatto si compone e l'immagine che essa restituisce si fondono in un unicum, esaltando la funzione espressiva. A partire dalle eccellenze offerte dalla terra d'origine, il Salento, la materia prima diviene la protagonista assoluta di piatti dove la ricerca cromatica esalta l'espressività dei cibi restituendo infiniti cromatismi che variano al variare delle tipologie di preparazione e di cottura.

Nel 2014, con un vecchio amico da sempre appassionato di cibo come lui, Flavio Pedaci inaugura il ristorante "Don Fausto, Cucina e Passione", realizzato dentro l'antica dimora di famiglia, nel centro storico di Vernole in via Andrea Doria 10, a 5 chilometri da Lecce. Il ristorante offre un menu ricercato e fantasioso con un'attenzione particolare alla tradizione salentina ed alla stagionalità dei prodotti.

Accogliente, arredato con sobrietà antica e avvolto nella bellezza dell'arte, Don Fausto è, anche e soprattutto, luogo di incontro, utilizzato per la realizzazione di eventi, momenti di degustazione e formazione in ambito enologico e gastronomico. Tra i piatti da ricordare: Seppia in umido, pomodori Pachino, olive nere e foglia di pane tostato; Crakers di grano arso con stracciatella di Andria, acciuga e pomodoro secco sott'olio e l'immancabile aperitivo Don Fausto. Che dovete assaggiare. cod 62850

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Architetto
Il primo sapore che ti ricordi.	Il pane comprato da mia madre che inzuppavo nel sugo caldo e saporito
Qual è il senso più importante?	Il gusto
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Cacio e pepe con cuori di mare (cozze)
Come hai speso il primo stipendio?	Con la prima "paghetta", a Roma, ad un concerto di Peter Gabriel
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Carciofi fritti, baccalà in tempura,"le virtù" teramane della signora Bettina
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Una bottiglia di Champagne
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Friselle con pomodorini, origano, capperi e olio extravergine d'oliva
Che rapporto hai con le tecnologie?	Discreto
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Spaghetti al pomodoro
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Mia madre
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	La manipolazione materica di Alberto Burri
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Emerald and Lime" di Brian Eno




Giuseppe Buscicchio e Pier Luca Ardito

Food Art, riparte la formazione
Nuovi corsi firmati Fic e Unilever Food Solutions

Riparte dopo la pausa estiva il progetto di formazione gratuita rivolto ai professionisti della ristorazione e promosso da Federazione italiana cuochi e Unilever Food Solutions. Da ottobre fino a fine anno sono in programma 13 incontri formativi dedicati alla Food Art degli oltre 30 previsti nel corso del 2019. Un format totalmente nuovo, moderno e originale, che esplora l'arte di esaltare il gusto di un piatto attraverso l'estetica della sua presentazione e le tecniche di impiattamento creativo. Gli incontri sono tenuti da Giuseppe Buscicchio, executive chef di Unilever Food Solutions, da oltre 20 anni membro della Fic, ideatore del format insieme a Pier Luca Ardito, team coach della Nazionale italiana cuochi, medaglia d'oro alla Culinary World Cup 2018 di Lussemburgo.

Lo straordinario connubio tra gusto e bellezza del cibo, attraverso l'arte dell'impiattamento, viene celebrato anche nell'originale ricettario "Food Art. La costruzione del piatto, dal progetto al piatto finale", con moltissime proposte à la carte e per il banqueting.

Gli incontri partono da San Mauro Pascoli (Fc) l'8 ottobre e proseguono a Oristano il 15, a Cagliari il 16, a Cava de' Tirreni (Sa) il 23, a Siena il 5 novembre, a Massa Carrara il 6, a Terni il 7, a Rieti il 26, a Roma il 27, ad Ancona il 28 e a Cesena (in data da definire). Altre due tappe sono previste a dicembre tra Lombardia e Friuli Venezia Giulia. Tutti gli appuntamenti sono rivolti ai 19mila associati Fic e a tutti i professionisti della ristorazione clienti di Unilever Food Solutions.

Fic e Unilever Food Solutions saranno insieme in questa seconda parte dell'anno anche in occasione di Host Milano, la fiera dedicata al mondo del fuori casa. Tutti i giorni alle 12 Giuseppe Buscicchio terrà presso lo stand Fic (pad. 2 - stand V22 Z21) uno speciale showcooking dedicato alla Food Art e ai suoi tanti segreti. Unilever Food Solutions sarà presente anche con un proprio stand (pad. 10 - stand L57) e il suo portafoglio prodotti. cod 63015

Per informazioni:

www.unileverfoodsolutions.it





DIVINA N. 21

SCRIGNI AI FUNGHI PORCINI reloaded

ANUGA
Colonia
5-9/10/2019
Stand E029
Hall 4.2

MADE of ITALY
EMILIA-ROMAGNA

Ristogolf in Liguria per i 90 anni del Circolo Golf e Tennis Rapallo



Ad ospitare l'ultima tappa estiva del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz è stato il Circolo Golf e Tennis della città di Rapallo (Ge), campo che ha festeggiato quest'anno i suoi 90 anni di storia

Alla partenza, con la colazione a cura del ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea e del caffè Nespresso by WeFor, i giocatori hanno trovato una speciale pesca di beneficenza per contribuire alla raccolta fondi a favore della Fondazione Cecilia Gilardi Onlus, il cui obiettivo è donare tre borse di studio nel percorso di studi in cucina, pasticceria e sala. Sul campo, in accompagnamento ai vini di Santa Margherita, sei piatti d'eccezione pensati dai cuochi per stuzzicare e deliziare i Ristogolfisti.

Partenza alla buca 3 con alici del Cantabrico, pane di Rapallo, prezzemolo riccio e aglione di Arezzo di David Galantini, executive chef del Ristorante Club La Bussola, e alla buca 6 con gnocchetti gamberi e zucchine del resident chef Salvatore Lutero. A seguire "Koppert Cress" dello chef Pier Giorgio Parini (zucchine in carpione con Adji Cress, Persinette Cress e Motti Cress); in abbinamento "Segnana after the Fade", il cocktail by Grappa Segnana.

Sul tee della buca 11 il ristorante Da Vittorio ha proposto una vera delizia: piovra, patate e maionese alla paprika. Un po' di freschezza alla buca 13 con la Coppa Regina della gelateria Frigidarium di Rapallo, per concludere poi con l'abbinamento perfetto: pizza gourmet di Molino Dallagiovanna e Champagne Pommery.

Prima di scoprire i risultati finali, appuntamento ormai fisso con il mondo della mixology insieme a Ivan Patruno di Bulk, che ha preparato il Negroni di casa. A seguire Ivan Maniago, chef del ristorante Impronta d'Acqua di Cavi di Lavagna (Ge), cucinando un risotto con limone candito, rosmarino e sugo d'arrosto ha raccontato la sua storia fatta di grande passione e ricerca. Conclusione con un mondo di dolcezza grazie ad Alberto Simionato, pastry chef e direttore della Chocolate Academy Milano.

Grandi festeggiamenti al gourmet party con una splendida torta in onore dei 90 anni del Circolo.

Brindisi e sorrisi hanno chiuso la tappa, prima della finale in Puglia, ad ottobre, tre giornate per celebrare una stagione intera di emozioni, sport e alta cucina. cod 62999

Per informazioni: **www.ristogolf.com**





RAVASIO
CAFFÈ

LA NOSTRA QUALITÀ.
OGGI ANCHE BIO.







RAVASIO
CAFFÈ
BIOLOGICO
MISCELA DI CAFFÈ
TORREFATTO IN GRANI
FAIRTRADE
TRADIZIONE ITALIANA
500 gr. ℮





www.cafferavasio.it
T: 035 68 18 93 @cafferavasio

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS



Appunti di storia della cucina Cuochi, oggi come nell'antica Roma

Gastronomia, la civiltà della tavola, nelle sue componenti, che tutte insieme richiederebbero un'enciclopedia. Mi limiterò a raccontare, con qualche "tuffo nella storia", come la cucina si sia evoluta, fino alle esigenze di oggi. Esigenze legate alla vita convulsa di ogni giorno, quando però, contrariamente a quanto verrebbe di pensare, lo stare a tavola, specie per noi italiani, rappresenta un momento irrinunciabile della giornata.

Andando a ritroso, nella storia alimentare, si può constatare con sorpresa che i nostri antichi predecessori, in mancanza di un sostegno medico qualificato come quello attuale, già praticassero una sorta di terapia alimentare che consisteva nell'alternare a cibi particolarmente pesanti, come usava in passato, ortaggi e frutta in gran quantità, con lo scopo di favorire la digestione.

Un esempio pratico deriva da un pranzo celeberrimo a Tortona, in occasione delle nozze di Gian Galeazzo Sforza II con Isabella D'Aragona. Una sorta di "antipasto" era la Torta buona alla lombarda (torta salata a base di formaggio fresco di capra ed erbette) che apriva la sequenza delle portate. Veniva accompagnata da diverse qualità di frutta fresca, da gustare prima del piatto per favorire la digestione. Nel cerimoniale poi veniva prescritto di servire, a intervalli diversi, tisane tonificanti per il benessere dei commensali. Facendo un grosso salto, molto più indietro nel tempo, in note del V e VI secolo a.C. si legge che l'arte culinaria abbia raggiunto la perfezione e che probabilmente il merito di tale progresso sia da attribuire ai cuochi siciliani dell'epoca. D'altronde, anche in epoca romana i pranzi siculi erano rinomati fra i migliori.



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

A quel tempo il cuoco era considerato personaggio di grande importanza, tant'è vero che, mentre per tutte le altre mansioni si ricorreva agli schiavi, la cucina veniva affidata di norma a uomini liberi regolarmente retribuiti e trattati con grande rispetto. Una prova di queste affermazioni trova riscontro nella commedia dell'era attica: il cuoco era un libero professionista che prestava la sua opera in case diverse; la sua retribuzione variava a seconda della sua fama, esattamente come accade oggi.

La cucina antica trova il suo massimo splendore durante la Roma imperiale. Allora la cucina era organizzata come una vera e propria azienda, con numerosi preposti ad incarichi specializzati: al forno i "fornacarii", per le spese gli "opsonatores" (così chiamati anche locali per pasti veloci come gli attuali fast food), alle cucine i "coqui", alla pasticceria i "dulciarii" o "crustularii" e, sopra tutti, il capo cuoco, il vero "chef", "archimagirus".

Evidente la singolare analogia tra una grande cucina romana e il tempo attuale. I grandi, rinomatissimi ristoranti di ogni parte del mondo suddividono oggi i compiti nelle loro cucine in modo pressoché identico a quello della Roma imperiale. cod 62917

Sindaci, ai fornelli!
Trionfano Pizzarotti e Denuzzo

La manifestazione capursese, giunta quest'anno alla 7ª edizione, ha incoronato il sindaco di Parma, Federico Pizzarotti, e il primo cittadino di Francavilla Fontana (Br), Antonello Denuzzo, insieme ai loro chef tutor Vinod Sookar (Al Fornello da Ricci, Ceglie Messapica) e Giuseppe Frizzale (Casale San Nicola, Bisceglie). Sono loro i vincitori di "Sindaci, ai fornelli!", la gara di cucina ideata e diretta dal giornalista e gastronomo Sandro Romano e organizzata dal Comune di Capurso e da Rp Consulting, con il patrocinio della Città Metropolitana di Bari e dell'Anci e con il sostegno della Camera di commercio di Bari, sotto l'egida del network Mordi la Puglia e dell'Accademia Italiana Gastronomia e Gastrosofia. Italia a Tavola era media partner dell'evento.

La squadra di Pizzarotti e Denuzzo, identificata dal colore arancione, ha sconfitto gli agguerriti avversari grazie ad un primo piatto a base di capunti con polpettine di salsiccia, peperoni, pesto di pomodoro piccante, feta e chips di patata dolce, che hanno voluto chiamare "Miseria e nobiltà", conquistando la giuria composta da personalità di alto profilo del mondo imprenditoriale e gastronomico pugliese.

Sei le squadre in gara. La gialla, composta dai sindaci Davide Carlucci di Acquaviva delle Fonti (Ba) e Giuseppe Valenzano di Rutigliano (Ba), seguiti dai cuochi tutor Vincenzo Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia) e Luca Cappelluti (Caravanserraglio, Terlizzi), ha preparato un tonnetto scottato.

La rossa, composta dai sindaci Giuseppe Nitti di Casamassima (Ba) e Stefano Minerva di Gallipoli (Le), con i cuochi Cosimo Russo (Cosimo Russo Ristorante, Leverano) e Alessandro Pizzuto (Stammibene, Bari), ha elaborato un filetto di maialino.





La blu dei sindaci Giuseppe Colonna di Mola di Bari (Ba) e Pierpaolo D'Arienzo di Monte Sant'Angelo (Fg), con i cuochi Nicla Longo (Le Rune, Bari) e Domingo Schingaro (I Due Camini, Borgo Egnazia), ha proposto uno sgombro crudo e cotto in agrodolce. La viola, composta da Antonio Decaro, sindaco di Bari, e Giovanni Bontempi, primo cittadino di Nocera Umbra (Pg), insieme ai cuochi Teresa Buongiorno (Già Sotto l'Arco, Carovigno) e Giuseppe Boccassini (Memorie di Felix Lo Basso, Trani), ha cucinato una ricetta a base di pesce spada. La verde, con i sindaci Alfredo Longo di Maruggio (Ta) e Cosimo Cannito di Barletta (Bat), seguiti dai cuochi Patrizia Girardi (Amastuola Resort Crispiano) e Antonella Ricci (Al Fornello da Ricci, Ceglie Messapica), ha infine preparato un piatto a base di strascinate, con carne tritata e calamari.

Fuori concorso la squadra bianca, composta dal sindaco di Capurso, Francesco Crudele, e dal sindaco di Bitonto (Ba), Michele Abbaticchio, che hanno cucinato un delizioso spaghetto alla "Sangiuannìidde", con lo chef Marco Pascazio di Cibo Academy di Casamassima, e le polpettine di pane insieme alla cuoca Angela Fico del ristorante La Cicerchia di Gioia del Colle.

Oltre al Sindaco/Cuoco di terracotta, realizzato dall'artista Antonella Imbò, nel corso della manifestazione, sostenuta dal Gruppo Megamark con le sue insegne, i Supermercati Dok e Famila, sono stati conferiti altri due riconoscimenti: il Premio "Mordi la Puglia" al sindaco di Capurso Francesco Crudele e a Sandro Romano, e il Premio speciale "Mario Giorgio Lombardi", in memoria del fondatore e governatore dell'Accademia Italiana Gastronomia e Gastrosofia, attribuito al sindaco di Bari e presidente nazionale Anci Antonio Decaro. cod 62627





I volti della pizza

Giordano trionfa nel contest di Molino Vigevano

È stato eletto "Miglior pizzaiolo professionista d'Italia" battendo ben 11 colleghi da diverse regioni. Napoletano, 42 anni, **Pietro Giordano** lavora alla pizzeria Papilla di Milano.

Elementi è stata una kermesse di due giorni dedicata a pizza lovers e professionisti del settore che si sono incontrato nella cornice di Mare Culturale Urbano a Milano il 14 e 15 settembre scorsi e che ha visto la partecipazione di 3mila persone.

L'agenzia We Look Around, organizzatrice dell'evento di cui Molino Vigevano 1936 è stato main sponsor, ha reso noti i numeri di questa prima edizione rinnovata: 2.800 pizze sfornate e oltre mille tra fritti, pane e condimenti, più mille litri di birra spillata.

Il contest ideato da Molino Vigevano 1936 ormai 4 anni fa ha dunque aperto le porte al pubblico. Anche quest'anno i concorrenti sono stati chiamati a dare il meglio in una prima sessione composta da due prove uguali per tutti: riconoscere l'impasto (forza della farina, percentuale di idratazione, ore di lievitazione, impasto diretto o indiretto) e blind tasting (assaggio dell'impasto cotto alla cieca, per individuare la farina utilizzata, seguito da degustazione di tre differenti tipologie di pomodori e latticini).

Da queste due prove sono stati selezionati gli 8 finalisti, che si sono affrontati in un'ultima sessione: la prova creativa di farcitura e cottura, eseguita utilizzando gli ingredienti appositamente scelti dal cuoco stellato Eugenio Boer, tra i giurati della competizione. Insieme a Boer, in giuria tecnica, anche Paolo De Simone della Pizzeria Da Zero, Margo Schachter, giornalista di Food Genius Academy, Vanity Fair e La Cucina Italiana, e Chiara Patrizia De Francisci, giornalista di Agrodolce. «Ho trovato concorrenti molto preparati sia tecnicamente sia professionalmente», ha commentato Giordano. «Con una scelta così complessa di ingredienti messi a disposizione per la prova finale ho voluto giocare sulla sorpresa, puntando a sbalordire la giuria e presentando una rivisitazione della Margherita, con bordo ripieno di tonno e gorgonzola, equilibrati in acidità con un pizzico di maionese. Alla fine sono rimasto sorpreso io, che non mi sarei aspettato questo traguardo». cod 62791

Ambruosi e Barberis
Giovani pizzaioli di talento



Gentilezza, ingredienti freschi e selezionati, tanta offerta e ottimo rapporto qualità/prezzo. Questo l'identikit che emerge dalla pagina Facebook della pizzeria Lo Sbrano di Mondovì (Cn). Un profilo così stuzzicante che abbiamo voluto approfondire la politica di accoglienza di questa insegna. Al comando la coppia **Maria Nicoletta Ambruosi** e **Giancarlo Barberis**, 72 anni in due, giovani ma di grande esperienza. «Il nostro - dice Maria Nicoletta - è un locale che è nato nel 2006 come pizzeria d'asporto, ma che con il cambio di sede nel 2013 si è allargato guadagnando una quarantina di coperti».

Lo Sbrano, nome evocativo che nel logo raffigura un lupo intento a divorare uno spicchio di pizza, propone pizza e piatti-panini di carne (Black Angus, costate, arrosticini di agnello). Il menu pizzeria sfoggia 40 ricette: 20 classiche, 15 di fantasia e 5 a rotazione mensile. La linea gastronomica punta decisa sugli ingredienti di stagione. «Tra le pizze di ricerca - spiega Maria Nicoletta - sono molto apprezzate quella Porcini, cipolle di Tropea e burrata e la 'Nduja, melanzane e cipolle di Tropea. Tra le ricette a rotazione, la Mortadella, pistacchio e stracciatella e la Porri e bagna càuda». L'impasto è a lunga maturazione (il medesimo anche per il pane) e prevede l'utilizzo delle farine Le 5 Stagioni, la linea professionale per pizzeria di Agugiaro&Figna Molini. «Ci siamo orientati su Pizzasoia, La Superiore, farina di grano Tipo 00 e Naturkraft - precisa Giancarlo - prodotti che assicurano sempre ottimi standard. Anche in fase di asporto, la pizza nel contenitore mantiene la sua croccantezza fino a destinazione».

Lavorare in tranquillità, sapendo di poter contare su prodotti affidabili, che non fanno scherzi, è un valore impagabile. A monte il controllo di qualità dei prodotti Le 5 Stagioni, che prevede analisi chimico-fisiche particolarmente severe. Il centro di Ricerca&Sviluppo di Agugiaro&Figna Molini vanta infatti la competenza di un team di tecnici che lavora per essere sempre al passo con le richieste della clientela e per sviluppare nuovi prodotti che possano soddisfare al meglio ogni singola esigenza.

Quando si parla del mantenimento di un livello qualitativo elevato e costante, da Lo Sbrano non si gioca con le parole, perché qui la produzione è a elevato tasso di intensità. Maria Nicoletta e Giancarlo, con la loro squadra, sfornano circa 1.200 pizze alla settimana. E sono aperti solo la sera, dal giovedì al lunedì.

cod 63003

Giancarlo Barberis e Maria Nicoletta Ambruosi







La Birthday Cake di AMPI per il 15° compleanno Winx Club

Sabato 21 settembre al Palazzo delle Stelline a Milano, l'Anniversary Cake più golosa della galassia, per i 15 anni di successi delle fatine, ha stupito le giovani fan provenienti da tutta Europa. È da febbraio che AMPI collabora con Rainbow Spa per preparare il compleanno delle Winx.

L'Accademia Maestri Pasticceri Italiani ha invitato nei mesi scorsi le fan di tutto il mondo a partecipare al concorso per realizzare la "Winx Birthday Cake", la torta perfetta a tema Winx. Il contest ha visto tante giovanissime cimentarsi in cucina a preparare la torta, grazie anche ai suggerimenti dei video-tutorial che i Maestri AMPI hanno realizzato appositamente e postato sul canale youtube di Winx Club. Protagonisti: Armando Lombardi, Carlo Pozza, Roberto Cantolacqua Ripani, Riccardo Patalani, Alessandro Busato, Domenico Di Clemente e Antonio Daloiso. Ad AMPI sono giunte nei mesi scorsi moltissime adesioni di bambine che hanno partecipato al concorso preparando il loro dolce e inviando le foto della propria personale interpretazione della torta Winx Club. Foto dell'interno della torta, dopo il taglio e foto di due diversi momenti della preparazione, per valutare meglio il processo di realizzazione della torta. Rainbow con AMPI ha selezionato le creazioni vincitrici dei Paesi europei.

Le finaliste - oltre ai tanti gadget Winx Club - hanno ricevuto in occasione di "Sweety & Chocolate of Milano" il premio finale e più ambito: una esclusiva masterclass vip di pasticceria con i Maestri di Accademia Maestri Pasticceri Italiani, durante la quale le vincitrici hanno contribuito a realizzare la torta di compleanno ufficiale del Winx Club.

Il Maestro pasticcere Roberto Cantalacqua Ripani ha realizzato per AMPI una meravigliosa torta con una base di gianduia e vaniglia alta 3 me-



tri. 15 piani decorati in stile italiano con ghiaccia reale dove non potevano mancare sei farfalle che simboleggiano le fate del Winx Club.

Quest'anno la 5ª edizione di "Sweety & Chocolate of Milano" si è arricchita inoltre di una serie di appuntamenti e laboratori dedicati alle famiglie e ai bambini, che fino ai 12 anni entravano gratuitamente. AMPI ha organizzato le Masterclass Winx: laboratori mamma-bambino per preparare dolcetti a tema Winx.

Roberto Cantolacqua Ripani ha preparato i biscotti fatalosi decorati in ghiaccia, Antonio Daloiso il magico tortino al cioccolato, Salvatore De Riso i cabochon d'Amalfi fatati, Salvatore Gabbiano le fatalose ciambelle decorate ed Emanuele Valsecchi coadiuvato dal figlio Filippo - campione Mondiale Pasticceria Juniores 2019 - ha sfornato magici muffin decorati. La mamma o il papà hanno frequentato la Masterclass Winx con il proprio bambino di età compresa tra i 6 e i 12 anni.

Dal 2004 Winx Club - una produzione tutta made in Italy di Rainbow Spa - ha riscosso numerosissimi successi e riconoscimenti in tutto il mondo, e oggi il brand Winx è presente in 100 Paesi, sono state prodotte 8 serie televisive più altre 2 serie televisive insieme a Netflix, 3 film per il grande schermo, live show e musical internazionali.

L' esordio delle celebrazioni è stato affidato alla mostra "15 years of magix" inaugurata a Milano presso Wow Spazio Fumetto, il museo del Fumetto di Milano, e sul piccolo schermo è proseguita con la trasmissione televisiva "Rai Ragazzi". È andata in onda una programmazione speciale, il "Winx Celebration Day", una maratona dei migliori episodi di tutte le serie; sono stati poi mostrati in esclusiva alcuni contenuti della nuovissima serie 8 che andrà in onda in primavera su "Rai Yoyo".

Le Winx rappresentano un'idea di donna e del femminile moderna ed attuale, quella che si è imposta nell'ultimo decennio e che prima non esisteva: sono eroine forti, determinate, indipendenti e capaci di autorealizzarsi.

Accademia Maestri Pasticcieri Italiani ha saputo valorizzare l'Anniversary Cake dedicata a Bloom, Stella, Flora, Aisha, Musa e Tecna, amiche che studiano arti magiche e insieme combattono per salvare dal male il loro mondo fantastico, esaltandone la loro magia e i valori di amicizia, positività, generosità e impegno, di cui da sempre si fanno ambasciatrici.

cod 63035

UN ACCADEMICO AL MESE

Emmanuele Forcone



Abruzzese, comincia la sua carriera giovanissimo, dimostrando grande passione per la cucina e i dolci. Per diversi anni esprime tutta la sua creatività presso una pasticceria a Vasto, dove propone le sue creazioni, su tutte cioccolateria e pasticceria moderna, e matura importanti esperienze di gestione e vita di laboratorio. Da apprendista, frequenta i corsi nelle scuole più rinomate, partecipando a fiere di settore ed investendo il proprio tempo libero nello studio, nella sperimentazione e nella ricerca. La dedizione a tempo pieno alla pasticceria e il successo in alcune competizioni gli consentono nel 2009 l'ingresso in Accademia Maestri Pasticceri Italiani.
Cioccolato e zucchero artistico sono le sue due passioni. Il cioccolato è quello che ha maggiori risvolti di mercato, ma Forcone è convinto che anche lo zucchero artistico stia crescendo. A soli 32 anni era già quattro volte campione italiano di pasticceria, consulente e ideatore della Zucchero Artistico Academy e si era aggiudicato con la nazionale italiana il titolo di Campione del Mondo alla 15ª Coupe du Monde de la Patisserie svoltasi a Lione, in Francia.
Oltre a queste partecipazioni, Forcone è allenatore della squadra italiana che giunge terza alla coppa del Mondo aggiudicandosi il primo posto assoluto nella sezione pièce artistica in zucchero. È uno dei pochi pasticceri italiani ad insegnare all'estero, in particolare in Francia e in Australia, dove tiene corsi su cioccolato e zucchero artistico. Forcone oggi è anche un consulente per scuole, aziende e privati, e autore di libri.
L'ultimo importante riconoscimento risale a settembre 2019, dove a Parigi l'Association Tradition Gourmande, di cui è presidente Stéphane Glacier, ha riconosciuto il valore di Forcone per l'alta lavorazione dello zucchero e la divulgazione del cioccolato tramite il suo libro "Cioccolato creativo. Animazioni per la vetrina e le festività".

Nuove abitudini autunnali Il dolce si veste di salato



di Monica Di Pillo



I bomboloni salati di Niko Romito



Il Maritozz'oro di Riccardo di Giacinto



Il Pancapocollo del Salumificio Santoro

È ormai una tendenza che conquista maestri pasticceri e chef stellati da nord a sud, trasformare alcuni dolci cult in gustose tentazioni salate, dal maritozzo alla bomba, dal panettone al cornetto. Saranno complici la tendenza del brunch e l'atmosfera autunnale, ma di esempi ce ne sono tantissimi.

«Tra i primi dolci ad essere trasformati in salati - spiega **Paola Zuccarini** della pasticceria D'Angelo di San Giovanni Teatino (Ch) - sono stati i cornetti e le tarte tatin. Oltre alle numerose varianti che prevedono l'utilizzo di altri tipi di frutta, ormai la maggior parte delle tarte tatin che sforniamo sono salate, con formaggi e miele, cipolle caramellate o addirittura pesce. Poi non mancano i cornetti salati, anche in questo caso farciti con prodotti autoctoni, come ventricina e pecorino, tarfufo e formaggio fresco».

A Roma c'è invece chi ha "osato" perfino innovare il maritozzo. Lo chef stellato **Riccardo Di Giacinto** di All'Oro - già noto per il suo Rocher di coda alla vaccinara o per il suo Raffaello di foie gras - lo ha trasformato in un piatto salato. Si chiama, neanche a dirlo, Maritozz'oro.

«Al ristorante di tradizione mediterranea con affaccio in pieno centro sotto forma di Maritozz'Oro burrata e pomodori semi dry (vegetariano), con insalata di pollo o ancora in versione dolce. Per l'aperitivo all'Up Sunset Bar c'è il Maritozz'Oro a base di vitello tonnato, con bollito e salsa verde, burrata e pomodori».

Restando nella "rivoluzione" dolciaria italiana, c'è Bomba di **Niko Romito**, che ha rivisitato in chiave salata un altro classico della pasticceria, i bomboloni. «Sei - spiega il tristellato abruzzese - le proposte salate, di cui tre più tradizionali con prosciutto di Parma, stracchino e rucola; scarola, pinoli, uvetta, olive e pomodori confit; mozzarella di bufala campana, pomodorino semisecco e basilico. E altre tre gourmet con spezzatino di manzo e spinacino fresco; maiale fondente, che implica una cottura a pressione controllata, in forno vapore, farcito con senape e lattughino; pollo fondente, lattughino e maionese».

Ma c'è anche il panettone, che lo chef **Dario Nuti** propone con cuore di carbonara, precisando: «Ho pensato di unire due capisaldi della tradizione: da una parte il panettone classico lombardo, dall'altra la carbonara, condimento tipico della cucina romana. Il mio è un lievitato senza sale aggiunto fatto con lievito madre e acqua aromatizzata al pecorino; i canditi li ho sostituiti con il tuorlo "alla Cracco" e guanciale a cui viene aggiunta, a parte, una salsa alla carbonara».

A Martina Franca (Ta), c'è chi il panettone lo fa con il capocollo, trasformandolo in Pancapocollo. «Eravamo a pranzo alla Masseria Moroseta con Giorgia Goggi dell'Erba Brusca di Milano - racconta **Angela Santoro** del Salumificio Santoro a Cisternino (Br) - che ha proposto dei biscotti con capocollo accompagnati da zabaione salato. L'idea ci ha intrigato, abbiamo chiesto al pasticcere Emanuele Lenti di lavorarci. In breve tempo ci ha proposto questo panettone dolce-salato» da accompagnare con una spuma di mele o una crema inglese. cod 62572



Meet Massari 2019 chiude a Palermo con il "Pezzo da 90" del Maestro

L'ultima tappa del tour si è svolta nel capoluogo siciliano, a Mondello, nello stabilimento balneare "Alle Terrazze". Sul palco anche il Maestro Pasticcere di Cinisi Santi Palazzolo. Organizzato da Molino Dallagiovanna in collaborazione con Eurovo, il format porta in giro per l'Italia il numero uno della pasticceria italiana per consentire ai professionisti e agli appassionati di partecipare alle masterclass firmate da **Iginio Massari** accompagnato a questo appuntamento siciliano da molti membri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, come Achille Zoia, Denis Dianin, Antonino Accardi, Salvatore Cappello, Giovanni Pace, Rocco Scutellà e Carmelo Sciampagna.



Massari ha presentato tre ricette innovative con l'intento di esaltare gli ingredienti di questa terra come la ricotta, le mandorle e l'arancia. La prima ricetta l'ha chiamata: Pezzo da 90. Questo nome nasce da una sua esperienza nell'isola durante la quale un artigiano gli ha spiegato il significato: il pezzo da 90 è riferito al mondo dei pupi siciliani e viene usato per distinguere il protagonista, una marionetta alta 90 cm, da tutti gli altri personaggi della storia. La ricetta creata da Massari è infatti un pezzo da 90: l'esaltazione pura della ricotta in uno scrigno perfetto di pasta frolla.

A seguire, il maestro dei maestri si è esibito nella realizzazione del maritozzo, un dolce a lui caro, che qui a Mondello ha interpretato aggiungendo alla panna arancia candita e abbinandolo ad una tipica granita al caffè e nella ricetta da lui definita di perfezione: il morbidone all'arancia. Una pasta a base di mandorle, con un'arancia che nasce nell'isola siciliana. Un dolce morbido che sembra una crema. Il decoro è semplice, una spolverata di zucchero vanigliato, sovrapposto al liquore all'arancia che è creato con scorze selezionate. Il perfetto equilibrio di gusto e rapporto aromatico.

Dopo le tre ricette, il numero uno della pasticceria italiana ha presentato il maestro Santi Palazzolo: «un amico - lo ha definito Massari - un grande professionista con un laboratorio d'eccellenza, un esempio per tutti i professionisti». Palazzolo ha realizzato una ricetta al piatto dedicata al cannolo, il principe dei dolci siciliani. Per realizzare la sua millefoglie di cannolo ha utilizzato gli ingredienti fondamentali come la ricotta e la scorza d'arancia. Nella resa del piatto ha catturato tutti i colori della pasticceria siciliana offrendo al pubblico un dessert elegante e gustoso.

Nel tour sono state utilizzate le farine Anna, Monica e Sofia della linea "leDivine" da grano italiano. cod 62923

Per informazioni: **www.dallagiovanna.it**

Siliberto, dinamico e positivo «In associazione per migliorarsi»



Alex Siliberto è socio fondatore Abi Professional. Dopo la scuola dell'obbligo Alex si dedica alla fotografia, frequenta un corso professionale, per poi appassionarsi anche di architettura, in particolare della costruzione di grattacieli.

Ma anche il mondo del bar diventa subito una sua passione, cominciando dal periodo di gavetta sotto Carlo Canevari, capo barman all'hotel Poliziano Fiera, un quattro stelle in zona Fiera Milano. Lì Alex inizia a carpire i segreti della professione di barman, a capire quanto quei lavori semplici e umili siano anche i più importanti per costruirsi una carriera futura, "e che carriera!". Alex diventa grande e comincia ad assumere incarichi di responsabilità, approda in qualità di capo barman al Diana Majestic, luogo che ha reinventato l'happy hour a Milano; dopodiché il lancio nel jet set mondiale. all'interno di Maison Trussardi, dove firma la sua prima signature list, che piace a tal punto da portare Alex dietro al bancone in occasione del matrimonio di Beatrice, figlia del compianto stilista e uomo d'arte Nicola Trussardi. Qui i suoi drink sono stati abbinati alle preparazioni dello chef stellato Andrea Berton.

La verve artistica di Alex lo porta, come capo barman, a lavorare in un locale milanese all'interno dell'Istituto europeo di Moda Marangoni. Il locale si chiama Lotvs (si legge Lotus) Restaurant Lounge Bar. Da lì Alex collabora come bar manager per l'ingegnere Fabio Primerano, noto imprenditore. Alex compare in quel periodo anche su Vogue Italia, per l'occasione presenta una sua creazione, il cocktail ufficiale realizzato per celebrare il Bosco Verticale dell'architetto Stefano Boeri.

Alex Siliberto non è certo una persona che si siede sugli allori. È tra le altre cose l'unico barman Abi Professional ad essersi aggiudicato nello stesso giorno e nello stesso concorso il primo posto nella finale nazionale e insieme il primo premio nel concorso Arazzo.

Tra gli altri riconoscimenti, è Personaggio dell'anno 2018 di Italia a Tavola categoria Barman con 24.626 consensi. Alex Siliberto ora è un free lance di successo.

Quando gli viene chiesto di dare un consiglio ai giovani, lui schietto chiarisce: «Non seguite gli ideali, ma formatevi e non stancatevi mai, createvi una vostra personalità». Poi aggiunge: «Seguite le associazioni come Abi Professional, ottime opportunità per migliorarsi cercando confronto e stimoli tra professionisti. È una realtà dinamica, positiva e propositiva». cod 63041



Il Bosco Verticale

Ingredienti: Vodka Ciroc, Cinzano Bianco 1757, succo di lime, infuso di tè verde, aromi di salvia e cetriolo, Schweppes tonica

Preparazione: attorno ai bicchieri viene spruzzata un'essenza delicata di muschio con un sentore terroso di oscuro sottobosco; il drink viene servito nei due bicchieri appositamente creati da Siliberto, i quali rappresentano in scala le torri residenziali De Castillia e Confalonieri

ECCELLENZA ITALIANA. CUORE PARTENOPEO.



PER LA TUA PIZZA NAPOLETANA SCEGLI **LE ECCELLENZE** DI MOLINO COLOMBO, LA FARINA IDEATA IN COLLABORAZIONE CON IL MAESTRO PIZZAIOLO EDUARDO ORE.



Maestri di Farine

Scopri tutte le nostre farine su molinocolombo.it

FREDDO IN CUCINA

Garanzia di salute e della qualità dei cibi



Il **freddo in cucina** è ormai **sinonimo di sicurezza e garanzia di freschezza**, data per scontata l'elevata qualità della materia prima. E il mercato è la cartina al tornasole di questo andamento. **Tra il 2015 e il 2018 i consumi di surgelati in Italia sono aumentati dell'1,7%**, passando da 824.195 tonnellate a 838.580. Nel **fuori casa i consumi di frozen food** hanno avuto un **tasso di crescita galoppante: +3%**, con un incremento che ha portato le tonnellate da 305.600 a 315mila

Sul freddo "alimentare" e sulle sue tecnologie è necessario avere le idee chiare e non fare confusione su termini e processi. Nel fare chiarezza, per esempio, tra congelato e surgelato, ci viene in aiuto il commento autorevole di **Vittorio Gagliardi**, presidente dell'Istituto italiano alimenti surgelati (Iias), che ha dichiarato: «I cibi congelati sono portati a temperature tra i -7°C e i -12°C (che per il pesce e la carne arrivano a -18°C, ndr) e conservati a temperature tra i -10°C e i -30°C. Al momento dello scongelamento, questi prodotti sono soggetti a una parziale perdita dei valori nutritivi e organolettici. I prodotti surgelati, invece, subiscono un congelamento ultra rapido ed efficiente, in cui i cibi raggiungono in brevissimo tempo i -18°C. Proprio la rapidità di raffreddamento determina la formazione di microcristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti, lasciando nel prodotto pressoché intatte le proprietà nutrizionali». È un po' come se il fresco, da surgelato, mettesse le sue virtù "in letargo", conservando il massimo punto di freschezza e il sapore pieno, quello autentico. Se rispettata la catena del freddo, gli alimenti si "risvegliano" genuini e a km zero.

I surgelati, un tempo a torto un po' snobbati, si rivelano quindi una sponda amica e sicura per i cuochi, che possono contare su ogni tipo di ingrediente, anche fuori stagione, assicurando alla clientela un'offerta e una varietà di ricette articolate e senza confini. Territori, tradizioni e culture gastronomiche a portata di mano e in buon ordine in cucina. Essendo pronti all'uso, riducono i tempi di preparazione e non producono scarti. È stato calcolato che viene sprecato solo il 2,5% del totale. Economie che si riverberano sul valore aggiunto del contenimento dei costi.

Tracciando un bilancio, gli alimenti surgelati sono sani e genuini, sicuri e tracciabili. Una volta sottozero non sono più manipolati e il rischio contaminazione è eliminato: il freddo è garanzia di igiene e inattaccabilità da batteri e muffe. E qui è d'obbligo menzionare la questione "asterisco", simbolo per molto tempo guardato storto dalla clientela sui menu, ma che oggi - i tempi e le mentalità cambiano - viene vissuto come un bollino di qualità, una garanzia di sicurezza e affidabilità. Del resto, la filiera industriale non fa sconti. Prodotti freschi come verdure e pesce sono sottoposti al processo di surgelazione appena raccolti o pescati e le loro caratteristiche vengono, per così dire, ibernate; un "fermo immagine" nel freddo profondo. Per gli operatori Horeca diventa quindi fondamentale allearsi con il freddo per quanto riguarda la scelta dei prodotti da tenere in cucina, ma non solo. Ci si deve anche dotare di tutte le attrezzature in grado di assicurare la conservazione o il trattamento dei cibi a basse temperature. Il mondo industriale mette a disposizione dei professionisti un ventaglio di tecnologie davvero variegato. Un panorama di opportunità per ogni esigenza e per migliorare l'offerta alla clientela e la vita dietro le quinte.


di Gabriele Ancona

Il freddo, al centro della cucina o di un laboratorio, può rendere il lavoro più semplice, veloce, sicuro e redditizio. L'industria rappresenta un vero mosaico in quest'ambito. Ecco allora armadi e tavoli refrigerati, abbattitori di temperatura, perfetti per conservare e allungare la vita media del cibo grazie al rapido abbassamento della temperatura che contrasta la formazione di agenti batterici. Oggi anche nella declinazione multifunzione per raffreddare, surgelare, cuocere a bassa temperatura, pastorizzare, rigenerare.

Ma poi gli alimenti vanno conservati. Entrano in gioco le celle frigorifere, modulari e multispazio, a temperatura positiva e negativa, ideali per conservare ogni genere di materia prima o di elaborato nel rispetto delle norme di sicurezza. Sono inoltre realizzate con materiali che azzerano l'assorbimento degli odori e la proliferazione di muffe e parassiti. Per chi deve conservare, anche per lunghi periodi, il mercato propone diversi modelli di congelatori e per esigenze specifiche armadi e celle ferma-lievitazione o macchine per fabbricare il ghiaccio.

Un segmento a parte è rappresentato dal gelato, con in primo piano mantecatori, anche da banco, e pastorizzatori, affiancati da macchine combinate che danno vita, con una sola attrezzatura, a gelati, sorbetti, granite e creme. La tecnologia del freddo, in cucina, è come un menu: sviluppa molteplici voci.

cod 63081

Staff Ice System, da 60 anni i professionisti del freddo

Nata nel 1959, Staff Ice System rappresenta il punto di riferimento sul mercato delle apparecchiature per il freddo, alla cui produzione dal 1984 si è affiancata quella delle macchine per gelateria e pasticceria. Con 9 linee di prodotto, 12 modelli, 77 versioni, Staff Ice System è in grado di soddisfare le esigenze della gelateria artigianale, della pasticceria e della moderna ristorazione. Il costante investimento in ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella ricerca del design più attuale, con un occhio sempre rivolto al rispetto dell'ambiente, caratterizzano da sempre la filosofia della Staff Ice System. Sicurezza operativa e alimentare, così come il risparmio energetico, sono al centro di ogni progettazione.

Non è un caso che proprio nei laboratori Staff sia stata introdotta la tecnologia Inverter, in collaborazione con Toshiba, che ha permesso di mettere a punto un controllo densità con caratteristiche uniche che consente all'operatore di impostare la densità che ritiene più idonea e soprattutto di intervenire sull'overrun, regolando quindi la velocità dell'agitatore per ottenere gelati e semifreddi con overrun differente.



Semplicissima da usare nelle sue funzioni standard, ogni macchina della gamma Staff rappresenta per il gelatiere, il pasticcere e il ristoratore una grande risorsa: l'integrazione perfetta tra l'elettronica di base e l'Inverter consente infatti di realizzare qualsiasi miscela, come se fosse fatta a mano.

Staff Ice System è oggi una realtà riconosciuta in Italia e all'estero. Alla grande passione del fondatore, Antonio Gessaroli, si uniscono le capacità manageriali dei figli Stefano e Massimo, il cui obiettivo è quello di rispondere alle esigenze del mercato con soluzioni di qualità, innovative, affidabili e a prezzi concorrenziali.

Una gamma ampia e completa, alta qualità, soluzione tecnologiche esclusive: ecco perché scegliere una macchina Staff Ice System conviene sempre!

cod 62997

Le linee Staff Ice System

- **BTM/BFM** - mantecatori ad estrazione manuale, controllo a tempo
- **BTE/BFE** - mantecatori verticali ad estrazione automatica, controllo a tempo, elettromeccanici
- **BTX/BFX** - mantecatori verticali ad estrazione automatica, controllo velocità e densità
- **R/RT** - multifunzione per preparazioni a caldo e a freddo
- **P/T** - pastorizzatori/tini di maturazione/bollitori
- **HTE/HSE/HBE** - mantecatori orizzontali ad estrazione automatica, controllo a tempo, elettromeccanici
- **HTX/HSX/HBX** - mantecatori orizzontali ad estrazione automatica, controllo velocità e densità
- **RHS/RHB** - combinate per preparazioni a caldo e a freddo
- **GLS** - Gelato Live Show, per servire il gelato direttamente dal mantecatore



Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com



ICY e MultiFresh Irinox
Temperatura sempre sotto controllo

Specialista nella produzione di abbattitori di temperatura e sistemi di conservazione, Irinox propone agli operatori professionali ICY e MultiFresh, che offrono ai cuochi un ampio ventaglio di opportunità. La gamma di abbattitori di temperatura ICY raffredda e surgela velocemente gli alimenti, anche bollenti appena tolti dal forno, preservando la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali. Dotato di un display touchscreen a colori con icone intuitive, in soli 3 passi ICY permette di avviare i cicli di raffreddamento o surgelazione.

Due i cicli di raffreddamento: Delicate +3°C, indicato per prodotti come mousse, creme, pesce, riso, verdure e alimenti di spessore ridotto, e Strong +3°C, ideale per prodotti grassi, densi, di grossa pezzatura o confezionati, come carni, zuppe, salse. Due anche i cicli di surgelazione: Delicate -18°C, in due fasi (a temperatura positiva e negativa), consigliato per prodotti lievitati da forno o per il pane, e Strong -18°C, che surgela rapidamente i prodotti di media-grande pezzatura fino a -18°C al cuore.

MultiFresh è l'abbattitore di temperatura che unisce in un'unica attrezzatura funzioni fredde (raffreddamento, surgelazione, scongelamento, cioccolato) e calde (cottura a bassa temperatura, rigenerazione, pastorizzazione, lievitazione, mantenimento). È dotato di MyA, interfaccia touchscreen con schermo a 7''.

Grazie alle icone intuitive il cuoco può creare una lista dei cicli preferiti o registrare quello ideale modificandolo in base al processo di produzione. Può anche scegliere il ciclo continuo per lavorare più di 8 ore ininterrottamente in surgelazione o in raffreddamento. FreshCloud è infine lo spazio web in cui poter registrare MultiFresh MyA e da cui visualizzare anche da remoto lo stato di funzionamento, avendo sempre a disposizione un sistema che permette di tenere aggiornato lo storico dei cicli di lavorazione e di ricevere i report Haccp. cod 62982



Con FreshCloud il tuo abbattitore è sempre connesso. La WebAPP di Irinox ti permette di visualizzare e condividere in qualsiasi momento le informazioni sui processi produttivi in corso

Irinox
via Madonna di Loreto 6/B
31020 Corbanese di Tarzo (Tv)
Tel 0438 2020
www.irinoxprofessional.com

Abbattitori SkyLine Electrolux

La nuova frontiera nel freddo



La nuova gamma SkyLine Chill^S di Electrolux Professional è il risultato di oltre 30 anni di esperienza nella progettazione e sviluppo di abbattitori dalle alte prestazioni, super intuivi ed efficienti. Con i nuovi Abbattitori SkyLine l'azienda vuole promuovere e fare conoscere ai professionisti della ristorazione un nuovo concetto di abbattitore, creato per dare prestazioni al di sopra della norma e destinato a cambiare il modo di lavorare nelle cucine professionali.

Perché scegliere un abbattitore Electrolux Professional? Lo abbiamo chiesto ad **Andrea Grandi**, responsabile Cook&Chill per il mercato Italia di Electrolux Professional. «I nuovi abbattitori SkyLine Chill^S - spiega Grandi - permettono di migliorare l'efficienza e l'organizzazione in cucina, riducono drasticamente i costi di gestione e garantiscono una qualità ineccepibile del risultato. Mi spiego meglio: grazie all'inserimento di una serie di funzioni aggiuntive questa macchina non è più solo un abbattitore ma un sistema di lavoro completo. I nuovi cicli speciali permettono infatti di utilizzare SkyLine Chill^S anche come cella di lievitazione, ferma lievitazione, per scongelare rapidamente, per preparare cioccolato pronto da trasferire in temperatrice; può diventare all'occorrenza una macchina specifica per l'utilizzo in gelateria, può produrre yogurt e tante altre possibilità. Un abbattitore quindi capace di fare "freddo" e "caldo" e che, inglobando 5 apparecchiature in meno di 1 m^2, permette di ottimizzare lo spazio in laboratorio riducendo, al tempo stesso, l'investimento in ulteriori macchinari».



«Un altro plus estremamente importante di questo abbattitore - aggiunge Grandi - è la gestione della produttività in notturna anche dei lievitati: ad esempio puoi impostare il tuo SkyLine Chill^S affinché durante la notte sviluppi in automatico tutte le fasi necessarie, dal mantenimento fino alla lievitazione, in questo modo la mattina quando arrivi il prodotto può essere subito infornato. E con la tecnologia SkyDuo, semplicemente premendo un tasto, sincronizzi l'abbattitore al forno SkyLine così che quest'ultimo vada automaticamente in preriscaldo per essere pronto a cucinare. In questo modo vengono azzerati i tempi morti di preparazione dell'intero sistema, si ha una migliore pianificazione del lavoro in cucina ed una qualità del prodotto servito senza compromessi».

Chi sono i naturali destinatari di questa soluzione? «Questa macchina, con la versatilità raggiunta oggi, è stata pensata praticamente per tutte le tipologie di produzione alimentare: va quindi benissimo per la ristorazione, la pasticceria, la gelateria... in generale per tutti coloro che hanno a che fare con il cibo e hanno deciso di rendere la loro attività più semplice e profittevole».

cod 62969

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
professional.electrolux.it

Amichetti al prosciutto cotto



Una novità per i bambini e non solo

Laboratorio Tortellini Kids, la **pasta fresca ripiena pensata per i bambini**, raddoppia: accanto alla referenza tradizionale, gli **Amichetti ai formaggi**, Surgital propone una **nuova versione con ripieno al prosciutto cotto.**

Un prodotto di sicuro appeal per i più piccoli, pensato per soddisfare sia chi ha una fame da lupo sia chi mangia con maggiore fatica.

L'impatto visivo è il primo fattore che li rende irresistibili: anche gli Amichetti al prosciutto cotto si presentano infatti nella divertente forma ad animaletto in quattro soggetti: pesciolino, geco, tartaruga e paperella. Uno stimolo creativo che fa venire l'acquolina in bocca e trasforma il pasto in un momento oltre che buono anche divertente, in cui i bimbi si sentono al centro dell'attenzione.

Dopo aver sedotto con gli occhi, l'assaggio conferma le aspettative: la sfoglia è realizzata solo da semola di grano duro, uova di galline allevate a terra e acqua, mentre il ripieno è con ricotta, prosciutto cotto, mozzarella, pangrattato, formaggio e un pizzico di sale. Ingredienti semplici ma selezionati con tutta la cura e il rigoroso controllo che Surgital riserva a tutte le materie prime selezionate per i suoi prodotti. Una soluzione che offre il meglio ai baby commensali, facendo felici loro e le loro famiglie.

Gli Amichetti, del resto, contano sulla bontà e sulla genuinità della linea storica Laboratorio Tortellini Alta Tradizione, portabandiera della qualità della pasta fresca italiana nel mondo. Una proposta





di grande richiamo ed estremamente versatile, che può essere declinata facilmente in tanti differenti menu, per i quali Surgital suggerisce originali impiattamenti e irresistibili abbinamenti ideati dal team chef di De Gusto, l'Ateneo della Pasta. È questo il cuore pulsante dell'azienda, luogo di ricerca creativa in cui i prodotti Surgital sono protagonisti assoluti. Qui, anche prodotti apparentemente semplici come gli Amichetti hanno trovato molte vesti in cui essere presentati ai clienti: non solo ottimi primi piatti ma, se accompagnati da verdure, salse o formaggi, anche piatti unici completi e, con un pizzico di fantasia e abilità, perfino originali merende.

Il loro delicato ripieno si sposa con tutti i condimenti classici preferiti dai bambini, come il sugo di pomodoro e il classico al burro. Si possono cuocere semplicemente in acqua bollente, come un classico piatto di pasta, ma anche friggere per sfiziosi snack serviti come antipasto o contorno, perfetti anche in contesti diversi dal classico pasto a tavola. Un'idea originale e particolarmente appetizing? Offrirli in versione street food, magari all'interno di un buffet.

Pratici e veloci da cucinare, sono la soluzione ideale per rispondere in maniera efficace e soddisfacente alle richieste del target specifico per il quale sono stati pensati a cui - i professionisti della ristorazione lo sanno bene - devono essere riservati dei tempi di attesa ridotti rispetto al resto dei commensali. Bastano 2-3 minuti di bollitura per ottenere un prodotto pronto per essere condito e servito, con "effetto wow" assicurato. Anche questo è un importante elemento di valutazione circa la "bontà" della proposta che influisce sulla valutazione del locale da parte della clientela.

Il connubio fra ricetta di sicuro gradimento, la velocità di preparazione e la possibilità di presentarli in maniera tradizionale o creativa rende gli Amichetti di Laboratorio Tortellini Kids quell'originale attenzione in più che ogni locale - bar o ristorante - può dedicare ai clienti più piccoli, facendo più contenti anche i genitori.

Altro aspetto fondamentale è il controllo del food cost: facilmente porzionabili perché surgelati pezzo per pezzo con il Metodo Iqf (individually quick frozen), permettono di ridurre gli sprechi impiegando solo le quantità necessarie.

Gli Amichetti sono un prodotto con un plusvalore di servizio molto importante, funzionali da tenere in menu. Nessun locale sarà più impreparato nel servire i bambini, rispondendo tempestivamente alla mamma più esigente e al bimbo più affamato che, si sa, va servito con i prodotti più adeguati e senza troppa attesa. cod 62994

Surgital
via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328
www.surgital.it





Cattel, dal pesce alla frutta surgelati di qualità per l'Horeca

Sono ben 6.700 i metri quadrati dedicati a carne, pesce, frutta, verdura, dolci e panificati surgelati nel modernissimo magazzino di Cattel, che conta su 1.700 posti picking per favorire le attività di prelievo da scaffale di una tipologia di prodotto che, ammontando al 23% del venduto, devono essere snelle ed efficaci. Solo nel 2019 Cattel ha venduto 4.809.299 kg di surgelati. Una quantità enorme, ma che non stupisce se si pensa ai moderni ritmi di vita, alla sempre maggiore richiesta di soluzioni pratiche e sicure e alla necessità di garantire grandi quantità di prodotto fresco da conservare il più a lungo possibile. Il prodotto più richiesto nel 2019? La patata dipper, un contorno sfizioso particolarmente apprezzato per il suo irresistibile carattere rustico.

Un progetto che sta riscuotendo enorme successo è il protocollo Dyp Frozen (dell'azienda Fiorital), grazie al quale Cattel è in grado di distribuire all'intero canale Horeca prodotti ittici di qualità extra, congelati a temperature estreme per non alternarne né sapore né consistenza. Grazie alla selezione accurata di origine e materie prime, al congelamento ultrarapido di queste ultime a temperature estreme (da -60 a -100°C), al rigoroso mantenimento delle temperature di conservazione lungo tutta la filiera a -50°C e alle analisi sistematiche su tutti i prodotti, Cattel garantisce pesce della migliore qualità, proveniente da tutto il mondo, come appena pescato.

L'ampia gamma di prodotti surgelati Cattel è molto richiesta, sia per la praticità che comporta che per la freschezza e integrità che la complessa catena del freddo di cui l'azienda si avvale riesce a garantire

Materie prime eccellenti, di qualità e freschezza costanti, adatte anche per il consumo crudo poiché l'ultracongelamento tramite azoto, effettuato in tempi brevissimi, evita che sapore e aspetto risultino annacquati dopo lo scongelamento; prodotti estremamente sicuri, disponibili oltre la normale stagionalità, con la garanzia di un prezzo più stabile nel tempo e, con essa, la possibilità di determinare con maggiore facilità l'effettivo food cost di un piatto. Trattandosi di prodotti porzionati e pronti all'uso, si riducono gli sprechi, nonché i tempi di lavorazione, preparazione e pulizia. cod 62956



Cattel
via Majorana 11 - 30020 Noventa di Piave (Ve) - Tel 0421 355311
www.cattel.it

Nell'ampia gamma **Comavicola** tutta la qualità del pesce fresco

Grazie all'attenzione dei buyer nel selezionare i migliori fornitori di tutto il mondo, Comavicola garantisce qualità e sicurezza attraverso professionalità, tempestività e servizi tecnologici altamente specializzati. Comavicola è una storica azienda con oltre 50 anni di esperienza, che commercializza in Italia prodotti surgelati di altissima qualità. Annovera diversi marchi destinati al mercato all'ingrosso, all'Horeca e alla Gdo. Il nuovo sito produttivo dello stabilimento di Pioltello (Mi) è sempre alla ricerca delle migliori materie prime, pescate nei mari di tutto il mondo, per ottenere dei prodotti di alta qualità.

Comavicola ha attivato una sala lavorazione e di trasformazione alimentare di 1.500 mq, che conta circa 30 macchinari fra i migliori in commercio: tra questi, una confezionatrice a bilancia multitesta Ishida e una confezionatrice Multivac per confezionamenti mirati al canale Gdo. Tre le principali linee: la linea "mollame" per la lavorazione seppie, calamari e arricciatura polpi; la linea "taglio" per spada, tonno e filetti vari; la linea "mix" dove selezionate materie prime sono confezionate in preparazioni come insalate di mare e sughi pronti.



Ciascuna linea di confezionamento in uscita sottopone il prodotto ad un accurato controllo di qualità grazie al metal detector e alle macchine a raggi X. Comavicola, da sempre attenta ai cambiamenti, dopo l'avvio della nuova sala di lavorazione si prepara ad un altro passo importante: l'apertura di un cash & carry.

cod 63021

La linea "mix"

Nella linea "mix", venduta a marchio Fish Atelier Professional, si trovano i seguenti prodotti:

- **INSALATA DI MARE** (cozze cilene, vongole del Pacifico sgusciate, calamaro indopacifico, mazzancolle del Pacifico);
- **INSALATA DI MARE CON POLPO** (cozze cilene, vongole del Pacifico, calamaro indopacifico, polpo, mazzancolle del Pacifico);
- **MISTO SCOGLIO** (cozze cilene, vongole del Pacifico, cicala di mare, cannolicchi, mazzancolle tropicali, gambero rosa);
- **MIX PER RISOTTO E SPAGHETTI** (vongole del Pacifico, calamaro indopacifico, cozze cilene, mazzancolla tropicale, seppia indopacifica, polpo);
- **ZUPPA DI PESCE** (cozze cilene sgusciate, scorfano del Pacifico, calamaro indopacifico, totano atlantico, mazzancolle tropicali, seppia indopacifica, vongole del Pacifico sgusciate, smeriglio, pesce spada, moscardino).

Comavicola
via G.B. Piranesi 6 - 20137 Milano (Mi)
Tel 02 733902
www.comavicola.com



Bake off senza glutine Schär
100% qualità, gusto e sicurezza

L'incidenza mondiale della celiachia è dell'1% e l'incremento annuale delle diagnosi è del 10%. Numeri importanti che fanno sì che la richiesta di prodotti senza glutine sia in constante aumento. È importante soddisfare questa esigenza alimentare con un'offerta da gastronomia adatta sia in termini di referenze che di soluzioni di packaging che possano rispondere alle diverse richieste di velocità, versatilità e praticità del ristoratore e della sua clientela intollerante al glutine.

Dall'esperienza Dr. Schär Foodservice nasce l'imballo infornabile, una scelta innovativa che permetterà di servire ai clienti prodotti bakery gluten free caldi e fragranti in totale tranquillità. L'imballo infornabile garantisce, infatti, il 100% della sicurezza perché permette la cottura promiscua con prodotti contenenti glutine. Inoltre il confezionamento in monoporzione, brandizzato Schär, e la lunga shelf life grazie alla surgelazione evitano lo spreco di prodotto e permettono di rispondere in modo mirato, facile e veloce a un'ordinazione senza glutine.

Sono 4 le referenze a marchio Schär surgelate, sigillate e pronte per essere infornate:

- **Rosetta**, un classico senza glutine e senza lattosio, ideale per accompagnare ogni portata del menu;
- **Ciabatta**, croccante e fragrante, l'irrinunciabile della panificazione, gluten e lactose free;
- **Hamburger Roll**, panino pretagliato e versatile, pensato per i cheeseburger o altre golose farciture;
- **Croissant à la Crème Noisette**, croissant senza glutine con crema alla gianduia, perfetto per una colazione golosa.

In poche semplici mosse potrai offrire ai clienti un delizioso panino o un fragrante croissant: è sufficiente inserire il prodotto surgelato ancora imballato in un forno tradizionale preriscaldato o in un microonde seguendo le istruzioni, sfornare e servire caldo ancora sigillato.

Tutti i prodotti Dr. Schär Foodservice sono privi di glutine e frumento, notificati al ministero della Salute secondo il regolamento CE 41/2009 e il D.M. 111/92, studiati per azzerare il rischio di contaminazione e pensati per le esigenze della gastronomia professionale. Tutte le referenze sono pensate per il fuori casa, canale che Dr. Schär presidia dal 2009, per mettere al centro il consumatore e garantirgli di pranzare, cenare o semplicemente fare un break anche fuori casa in piena tranquillità.

cod 62756

Dr. Schär Foodservice
Winkelau 9 - 39014 Postal (Bz)
Tel 0473 293595
www.drschaer-foodservice.com



Pizza surgelata Molino Spadoni
La praticità incontra il gusto

Le **basi surgelate per pizza** dell'azienda di Coccolia (Ra) coniugano la **praticità di un prodotto frozen** con la **bontà e la qualità di un panificato artigianale**.
La soluzione ideale per il food service

Molino Spadoni offre ai professionisti della ristorazione e del bar tutta la sua esperienza nel mondo delle farine, dando la possibilità di preparare pizze e focacce fragranti di vari formati in pochi minuti, aumentando così le proposte in menu senza il rischio di sprechi.

Si tratta di Basi per Pizza alla Pala, note anche come "pizze al metro", precotte e surgelate, disponibili nelle misure 20x30, 30x40, 60x30 e 60x40 cm. Una soluzione molto versatile, da servire anche come focaccia farcita o tagliata come sfiziosa alternativa al pane. Queste basi, ottenute esclusivamente da biga e pasta madre a lunga lievitazione con l'aggiunta di olio extravergine di oliva, sono stese a mano come da tradizione, croccanti fuori e morbide dentro, molto digeribili, dal profumo e gusto intensi e con un'alveolatura più sviluppata.

Le varianti disponibili sono classica con farina bianca, con farina tipo 2 macinata a pietra e ai 7 cereali. Oltre a queste c'è anche la Pizza alla Pala Margherita, con mozzarella di latte italiano di alta qualità senza lattosio e pomodoro 100% italiano, disponibile nel formato 30x40 cm. Molino Spadoni offre anche la base per Pizza al Tegamino, un soffice impasto preparato con olio extravergine di oliva e grano romagnolo, pronto per essere condito direttamente in cucina con o senza scongelamento, oppure tagliato a metà, farcito e servito porzionato come pasto leggero. Una soluzione pronta in pochi minuti di forno, pratica anche per i locali bar.

L'azienda offre anche vari Panificati, dal pane sciocco senza sale ai panini ad utilizzo singolo, fino ai bocconcini di diversi gusti, perfetti per la tavola o per gli aperitivi. In linea con i food trend del momento, la gamma sarà presto arricchita con specialità originali a base di farine e ingredienti all'avanguardia, pensati in particolare per il canale bar, così da offrire proposte innovative e altamente distintive.

Un'offerta completa e variegata che copre tutti i momenti della giornata e le occasioni di consumo, dalla colazione alla merenda sino all'aperitivo, passando per i pasti principali, fast o slow. Soluzioni gustose e appaganti ma anche dall'alto contenuto di servizio, in grado di offrire qualità costante ed elevata, così come una resa sempre perfetta in ogni condizione ambientale. cod 62694

Molino Spadoni
via Ravegnana 746 - 48125 Coccolia (Ra)
Tel 0544 569056 - www.molinospadoni.it

Spätzle e Sfoglia
La bontà della pasta Koch pronta in pochi minuti

Koch, con sede a Bolzano, è una delle principali aziende produttrici di molte specialità tra cui pasta e prodotti surgelati, in particolare gnocchi di patate, pasta sfoglia e lasagne. L'azienda viene fondata nel 1980 dall'attuale proprietario Peter Gojer, appassionato di cucina e forte di un'importante esperienza anche all'estero nel settore della ristorazione. Le sue mani esperte iniziarono a lavorare materie prime accuratamente selezionate per dar vita a prodotti freschi, successivamente congelati, di qualità eccezionale. Dapprima l'azienda propone specialità surgelate della regione di appartenenza, l'Alto Adige: canederli, Schlutzkrapfen (ravioli di ricotta e spinaci), strudel di mele. In seguito l'offerta di Koch si amplia con specialità italiane e internazionali.

Negli anni Koch ha sviluppato una gamma di prodotti per anticipare e soddisfare le richieste di un bacino di consumatori sempre più eterogeneo. In quest'ottica di espansione, nel 1995 Koch ha rilevato un'azienda produttrice di pasta e nel 2007 un'impresa specializzata in pasta ripiena. In questo progetto di sviluppo, la qualità delle materie prime utilizzate, l'assenza di conservanti e additivi continuano a rimanere il marchio di fabbrica di tutti i prodotti dell'azienda.



Spätzle, la tipica pasta altoatesina

Gli spätzle, tipici dell'Alto Adige, sono realizzati con farina di grano tenero, latte, uova. Prodotti da Koch, sono disponibili nella pratica versione surgelata, pronti per essere assaporati in pochi minuti. È sufficiente versarli ancora surgelati in acqua salata bollente, cuocere fino a quando vengono a galla, scolare e servire con salse di proprio gradimento. Si abbinano molto bene con panna e prosciutto, il loro condimento più tipico, ma anche con burro fuso, olio, tonno, besciamella, verdure o pesce. E per una maggiore praticità possono essere preparati nel forno microonde. Gli spätzle Koch vengono prodotti con materie prime di alta qualità e vengono surgelati senza l'aggiunta di additivi e conservanti, sulla base della tipica ricetta altoatesina. Disponibili nella versione all'uovo e nella versione agli spinaci nella tipica colorazione verde.



Pasta sfoglia surgelata pronta all'uso

La pasta sfoglia surgelata Koch è realizzata con ingredienti di prima qualità senza l'aggiunta di additivi e conservanti. Friabile e croccante, è l'ingrediente ideale per la preparazione di molte pietanze dolci e salate. La sua perfetta sfogliatura e la sua praticità di utilizzo permettono di realizzare gustosi piatti sia salati (vol-au-vent, salatini, quiches, torte salate e pizzette) che dolci (ventagli, diplomatici, millefoglie, cannoli e strudel); oppure può essere farcita lasciando spazio alla fantasia. La pasta sfoglia di Koch si presenta già stesa in due pratici panetti di mezzo centimetro di spessore che si scongelano velocemente e risultano già pronti per essere lavorati; è sufficiente scongelare il prodotto, posizionarlo sulla base infarinata del forno o di una teglia e poi infornare. cod 63059

Koch
via Negrelli 16 - 39100 Bolzano
Tel 0471 202111
www.kochbz.it



Prodotti da forno Bridor

La qualità a portata di mano

L'azienda nasce in Québec nei primi anni '80 e si espande in America del Nord con una produzione rivolta al mercato americano. Nel 1988 apre i battenti Bridor de France, con sede in Bretagna, inizialmente come centro studi e poi con la propria produzione. Oggi Bridor, che vale il 37% dell'intero giro d'affari del Gruppo Le Duff, è tra i maggiori produttori di pane, viennoiserie, snack e pasticceria surgelata di altissima qualità, destinata ai professionisti.

I prodotti a marchio Bridor sono realizzati in 8 stabilimenti nel mondo (4 in Nord America, 3 in Francia e uno in Cina) e sono distribuiti in oltre 100 Paesi. Lo stabilimento di produzione più grande e importante è quello francese, che ha permesso nel tempo una regolarità di produzione senza eguali. Sul mercato Italia dal 2015, l'azienda si rivolge ai canali artigianali, dei panificatori e pasticceri, al mondo Horeca e alla grande distribuzione organizzata.

Andrea Corbani, country manager Bridor, ci spiega come vede il mercato Italia per i prodotti premium Bridor: «Se il brand in Francia e nel resto del mondo ha già una notorietà consolidata, in Italia abbiamo ancora ampi margini di crescita. Il mercato italiano è maturo per recepire l'alta qualità di Bridor, con prodotti che rispettano l'antica tradizione artigianale francese che ha fatto la storia della pasticceria e panificazione artigianale non solo in Europa ma in tutto il mondo».

I PUNTI DI FORZA DI BRIDOR

Artigiani nel prodotto, industriali nella gestione

Louis Le Duff ha fondato Bridor sulla base di questo concetto, semplice e rivoluzionario. In questa frase è riassunta tutta la filosofia di Bridor, che racchiude in sintesi il concetto di artigianalità applicato al processo industriale: da una parte un'azienda leader mondiale nel settore della viennoiserie e boulangerie surgelata, con stabilimenti produttivi all'avanguardia; dall'altra tutto il valore del saper fare e della maestria dei migliori artigiani tenuta in grande considerazione nella preparazione di ogni prodotto Bridor.

Selezione delle materie prime

A guidare la scelta di Bridor c'è la volontà di valorizzare il più possibile le produzioni dei territori più vicini all'azienda, ma anche l'attenzione all'ambiente, al benessere animale e soprattutto all'eccellenza, garantita da importanti certificazioni come l'etichetta Origine France Garantie, il marchio di qualità Label Rouge o quello 100% Organic per i prodotti biologici.

Produzioni clean label

Per salvaguardare il più possibile il benessere e la salute, in linea con le esigenze dei consumatori, le produzioni Bridor sono il più possibile clean label. Il 75% delle referenze sono completamente naturali, senza coloranti, aromi artificiali, conservanti, grassi idrogenati o parzialmente idrogenati e dolcificanti artificiali.

Un prodotto per ogni esigenza

L'azienda ha in catalogo oltre 110 referenze di pane, che vanno dalle specialità e prodotti gourmet ai pani della tradizione francese.

Per l'Horeca i panini, i bocconcini, le baguette; per la ristorazione i pani speciali arricchiti da semi e frutta; per l'hotellerie le grandi e le piccole pezzature. Una gamma ineguagliabile per gusti, formati e metodologie di preparazione, in grado di soddisfare le esigenze di ogni attività.

Ancora più vasta l'offerta di viennoiserie: più di 170 prodotti sfogliati, con ricettazioni esclusive grazie alla collaborazione con esperti maestri pasticcieri e scuole di pasticceria rinomate come la Maison Lenôtre.

cod 62932

Per informazioni:
infobridoritalia@groupeleduff.com
www.groupeleduff.com





Bun 'n' Roll, semplice e rapido da preparare

Il Bun 'n' Roll è un prodotto ideato dalla maison Bridor e entrato nel catalogo degli Snack dal 2017, anno nel quale ha vinto al Sirha il Gran Premio Innovazione. Si tratta di un prodotto da 85 g, dalla grande versatilità di utilizzo, adatto per essere proposto sia nella versione dolce che nella versione salata. Estremamente curato nella forma, viene leggermente sfogliato partendo dallo stesso impasto del croissant per offrire una texture finale unica: fragrante all'esterno e scioglievole al cuore, due caratteristiche che lo differenziano da qualsiasi altro prodotto.

Fantastico per il fuori casa, è un prodotto di servizio di qualità eccellente, sia dal punto di vista organolettico che di grande comodità per l'operatore. Preparato con materie prime di altissima qualità quali burro di qualità superiore da latte del territorio, uova allevate a terra, farine accuratamente selezionate, sembra fatto apposta per il ristoratore.

Il Bun 'n' Roll di Bridor è pronto da cuocere surgelato, così com'è, dopo averlo scongelato per qualche minuto, lasciandolo nel suo pirottino di carta 100% compostabile e antiaderente per ottenere un risultato finale regolare e uniforme dal punto di vista estetico. Adatto per la ristorazione veloce ma anche per tutta la ristorazione con buffet o catering, è un prodotto che dà grande soddisfazione nella preparazione ed è molto gradito dal cliente finale.

Prodotti surgelati e congelati Come indicarli sui menu

I 9 maggio 2018 è entrato in vigore il Decreto legislativo n. 231 del 15.12.2017 sulla disciplina sanzionatoria per le violazioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e le corrette informazioni ai consumatori, prevista dal Regolamento Ue n. 1169/2011 e l'adeguamento di tutta la normativa nazionale alle disposizione di tale regolamento e alla Direttiva 2011/91/Ue.





di Marta Lami
responsabile progetti speciali



di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

Per quanto riguarda i prodotti non preimballati serviti nelle attività di ristorazione è richiesto all'operatore del settore alimentare di fornire informazioni obbligatorie in merito a:

- prodotti surgelati e congelati utilizzati per la preparazione dei piatti;
- sostanze che provocano allergie e intolleranze.

Le indicazioni devono essere precise, chiare e facilmente comprensibili e vanno riportate sul menu, su cartelli e altri sistemi di comunicazione, anche digitali, presenti nel locale.

La normativa impone l'esplicita indicazione nel menu di tutti gli ingredienti surgelati e congelati. Nello specifico vanno riportate informazioni in merito:

- alle materie prime acquistate surgelate dai fornitori, somministrate tal quali o utilizzate per la preparazione dei piatti;
- agli ingredienti/semilavorati sottoposti a raffreddamento fino a temperature negative (-18°C) mediante l'uso di un abbattitore rapido di temperatura e mantenuti a temperature di -18°C in confezioni idonee, sigillate e identificate fino all'utilizzo.

Si tratta di quelle materie prime fresche acquistate dall'Osa per le preparazioni quotidiane, sottoposte ad abbattimento rapido a temperature negative presso il proprio locale, tramite l'uso di un abbattitore, per favorirne la corretta conservazione, o per un utilizzo in periodi di non stagionalità, e garantire un prodotto nel menu in tutto l'arco dell'anno.

Tali indicazioni possono essere fornite mediante l'uso di un simbolo chiaro, posizionato vicino all'alimento specifico e riportando in testa o in calce in ogni pagina del menu un'indicazione (a caratteri leggibili) che specifichi il significato di tale simbolo. In alternativa è possibile riportare un elenco completo ed esaustivo di tali alimenti, che dovrà essere aggiornato.

cod 63045

Le sanzioni

Il Decreto legislativo 231/2017 nasce dall'esigenza di stabilire le sanzioni specifiche a fronte dell'errata o incompleta comunicazione delle informazioni verso il consumatore finale. Questa necessità si traduce in sanzioni economiche anche rilevanti. L'art. 8 prevede sanzioni da mille a 8mila euro nel caso di denominazione dell'alimento ed indicazioni specifiche non conformi alle disposizioni di cui all'Allegato VI del Reg CE 1169/2011.

È ammesso:

- il pagamento in misura ridotta (doppio del minimo o un terzo del massimo) entro 60 giorni dalla contestazione ai sensi dell'art. 16 Legge 679/81;
- ulteriore riduzione del 30% se il pagamento è effettuato entro 5 giorni dall'emissione della sanzione;
- l'adozione della sola diffida a provvedere entro 20 giorni alla regolarizzazione senza applicazione di sanzioni, nel caso in cui vengono contestate per la prima volta le sanzioni sanabili ai sensi dell'art. 1, comma 3 del Decreto Legge n. 91/2014.

Conoscere la data di scadenza aiuta a ridurre lo spreco alimentare

È necessario fare chiarezza su data di scadenza o termine minimo di conservazione, diciture spesso utilizzate sugli alimenti, ma che possono trarre in inganno il consumatore. Più conoscenza porterebbe a una riduzione degli sprechi di quegli alimenti confezionati, mai aperti e per paura o ignoranza gettati

Un recente studio della Commissione europea ha stimato che fino al 10% degli 88 milioni di tonnellate di rifiuti di origine alimentare generati ogni anno nell'Unione europea è da attribuire alle date di scadenza/Tmc.

Le principali categorie di alimenti che finiscono in maggiore quantità nella spazzatura, favorendo quindi lo spreco alimentare, sono frutta e verdura, prodotti da forno, carne (compreso pesce e pollame) e prodotti lattiero-caseari. Troppo spesso, infatti, ci capita di buttare alimenti confezionati e mai aperti poiché siamo indotti in confusione dalla data di scadenza. Ma allora com'è possibile combattere lo spreco alimentare, riuscendo così anche a fare un po' di economia domestica? Sicuramente è essenziale fare chiarezza circa le diverse diciture, riportate in etichetta, che



di Francesca Totò
Tecnologo alimentare

possiamo riscontrare sulle confezioni dei diversi prodotti alimentari acquistati.

Sono proprio le espressioni “data di scadenza” e “termine minimo di conservazione (Tmc)” che inducono in inganno il consumatore, la cui attenzione viene focalizzata in gran parte dalla data riportata sulla confezione ed il suo avvicinarsi fa presupporre un pericolo più o meno imminente per la sua salute.

Il “termine minimo di conservazione” (Tmc) è la data fino alla quale, in adeguate condizioni di conservazione, il prodotto conserva le sue proprietà intrinseche. Il Tmc deve essere espresso con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro il” se nella data vengono riportati giorno, mese e anno, l’alimento in sé avrà un periodo di conservazione inferiore a tre mesi. Il Tmc può essere espresso anche con l’espressione “da consumarsi preferibilmente entro fine” seguito da mese e anno nel caso in cui il prodotto risulterà mantenere le sue qualità nutrizionali, sensoriali (fragranza, profumo, gradevolezza al palato ecc.) e la sicurezza di consumo per un periodo di tempo compreso tra i 3 e i 18 mesi; oppure seguito dalla sola indicazione dell’anno, se il prodotto si manterrà inalterato e sicuro oltre i 18 mesi dalla sua data di produzione.

Superato il Tmc è ancora possibile consumare in tutta sicurezza l’alimento, sebbene sia doveroso puntualizzare che tanto più ci si allontana dalla data di superamento del Tmc, tanto più lo stesso andrà progressivamente a perdere le sue proprietà nutrizionali e qualità sensoriali. Il Tmc possiamo riscontrarlo nei sostituti del pane (es. crackers, pan bauletto, etc.), aceto e bevande alcoliche, pasta secca, legumi, tonno in scatola ecc.



DATA DI SCADENZA

È quella data entro la quale il prodotto deve essere consumato e viene indicata con la formula “da consumarsi entro”

La “data di scadenza”, invece, è quella data entro la quale il prodotto deve essere consumato e viene indicata con la formula “da consumarsi entro”, alla quale seguirà l’indicazione della data oppure dove sarà possibile trovarla nell’etichetta. Tale data riporta in ordine giorno, mese ed anno entro cui sarà possibile consumare l’alimento. La data di scadenza è possibile riscontrarla prevalentemente nei prodotti freschi altamente deperibili come latte e alcuni formaggi freschi (es. ricotta, stracchino ecc.), yogurt, uova, pasta fresca ripiena…



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

(TMC) è la data fino alla quale, in adeguate condizioni di conservazione, il prodotto conserva le sue proprietà intrinseche

Per ridurre gli sprechi è fondamentale prestare attenzione alle diverse tipologie di diciture Tmc/Data di scadenza, ma è anche indispensabile conservare in maniera idonea il prodotto acquistato favorendo così il mantenimento delle sue caratteristiche tipiche. cod 63044



CONSIGLIO DELL’ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Per informazioni: **www.tecnologialimentari.it**





Il Pinot Bianco Sanct Valentin esalta gli spaghettoni di Nicola Portinari

Se oggi i vini altoatesini godono di un'ottima reputazione, Cantina San Michele Appiano vi ha contribuito molto negli ultimi anni, grazie anche al lavoro del winemaker Hans Terzer. La linea di punta della Cantina, denominata Sanct Valentin, nasce nel 1986. È caratterizzata da vigneti scelti delle zone più vocate con produzione limitata.

Di questa linea fa parte il Pinot Bianco Sanct Valentin, vino vivace e pieno di energia. Affinato in legno, si distingue da un lato per forza e pienezza e dall'altro per chiarezza e fine mineralità. La sua longevità (fino a 20 anni) testimonia una qualità fuori dall'ordinario. Giallo con riflessi verdognoli, ha delicati aromi di mela, melone e vaniglia e si presenta vellutato, fresco ed elegante. Nicola Portinari, cuoco 2 stelle Michelin del ristorante La Peca a Lonigo (Vi), lo ha sapientemente abbinato ad una sua creazione, gli "Spaghettoni al cipollotto con triglia marinata al limone e caviale". cod 62954

Spaghettoni al cipollotto con triglia marinata al limone e caviale

*Ricetta di **Nicola Portinari** del ristorante **La Peca** a Lonigo (Vi)*

Ingredienti (per 4 persone): 280 g spaghettoni Benedetto Cavalieri, 300 g cipollotto rosso pulito, 500 ml brodo vegetale, 20 g succo di rapa rossa, aceto di mele, colatura di alici, 100 g cipollotto bianco, 100 ml olio evo, 160 g triglia sfilettata senza pelle e spine, succo di limone, sale maldon, 16 g caviale, crescione, ostrica, fiori di borragine.

Preparazione: cucinare il cipollotto nel brodo vegetale, setacciare e aggiungere il succo di rapa rossa e una goccia di aceto di mele. Aggiustare di sale con la colatura di alici. Lasciare in infusione il cipollotto bianco con l'olio a 60°C per 2 ore. Cucinare gli spaghettoni in acqua salata, mantecare la pasta con il succo di cipollotto rosso e l'olio al cipollotto bianco. Stendere sul piatto, mettere la triglia tagliata a cubetti, il caviale e le erbette. Aromatizzare l'olio con il cipollotto a 60°C per circa 20 minuti. Marinare le triglie con il sale maldon e un goccio di succo di limone.

Alto Adige Doc Pinot Bianco Sanct Valentin 2017

Uve: 100% Pinot Bianco
Vinificazione: una metà svolge in barrique e tonneaux le fermentazioni alcolica e malolattica e un affinamento sui lieviti. La parte rimanente è vinificata in grande botti di rovere. Dopo poco meno di un anno i due vini sono assemblati e maturano assieme per almeno altri 8 mesi in contenitori d'acciaio
Colore: giallo con riflessi verdognoli
Profumo: delicati aromi di mela, melone e vaniglia
Sapore: vellutato, fresco ed elegante, concentrato
Servire a: 8-10°C
Alcol: 14% vol.
Abbinamenti: ideale per i piatti di pesce o ai frutti di mare. Si sposa anche agli asparagi, alle carni bianche, ai piatti tipici della cucina regionale come "Schlutzkrapfen" o gnocchetti di spinaci



Cantina San Michele Appiano
via Circonvallazione 17-19
39057 Appiano sulla Strada del Vino (Bz) - Tel 0471 664466
www.stmichael.it

Esmach si apre alla ristorazione

e porta la tecnologia a Host 2019

Tante le novità rivolte non solo al mondo della panificazione, ma anche all'Horeca. A Host 2019, fiera di riferimento per questi settori, l'azienda sarà presente in una veste tutta nuova.

Il know-how consolidato in oltre 50 anni a servizio della panificazione ha portato Esmach FoodService Technology (pad. 4 - stand P45) a volersi mettere in gioco anche nell'ambito della ristorazione, un settore sempre più attento alla qualità dei prodotti da forno e lievitati. I prodotti a lievitazione naturale, senza chimica e conservanti, non sono più solo una moda, ma sono ormai, per molti ristoratori, una scelta consapevole e pensata.

«La qualità della vita è importante e in questi tempi moderni, in cui i pasti fuori casa sono sempre più ricorrenti, la genuinità dei prodotti che si offrono ai clienti deve essere garantita», spiega **Paolo Zunino**, amministratore delegato di Esmach. «Per questo abbiamo deciso di impiegare la nostra esperienza con impastatrici, formatrici, spezzatrici, celle di lievitazione e sistemi per la gestione del processo di panificazione del lievito madre, anche a servizio di ristoranti, bar e hotel».



Così è nata Esmach FoodService Technology, la nuova divisione dedicata alla ristorazione. «Per andare incontro alle necessità di chef e ristoratori abbiamo creato questa linea dedicata», precisa Zunino. «Il mondo della ristorazione infatti ha esigenze tutte sue, legate in particolare agli spazi e ai tempi».



"La qualità della vita è importante e in questi tempi moderni, in cui i pasti fuori casa sono sempre più ricorrenti, la genuinità dei prodotti che si offrono ai clienti deve essere garantita"

Paolo Zunino

Il primo prodotto messo a punto e presentato proprio in occasione di Host è EsmachLab Smart, un innovativo sistema che permette di produrre e gestire con facilità la lievitazione a lievito madre. Il tutto in meno di 3 metri quadrati di spazio e in ogni momento della giornata, con la tranquillità e la soddisfazione di poter produrre da sé pane, pizza e prodotti da forno sempre freschi e genuini.

«Molti si avvicinano con curiosità al mondo della lievitazione naturale - sottolinea Zunino - ma si scoraggiano o comunque faticano in quanto il lievito madre è un alimento "vivo", che necessita di attenzioni particolari». Ma, con la tecnologia giusta, la gestione del lievito madre naturale può essere alla portata di tutti, dando come risultato un prodotto profumato e saporito, più digeribile e conservabile più a lungo. «In Esmach cerchiamo di mettere i nostri clienti nelle condizioni di lavorare con il lievito madre della tradizione, ma con tutti i vantaggi della tecnologia di oggi».

cod 62849

Esmach
via Vittorio Veneto 143 - 36040
Grisignano (Vi) - Tel 0444 419777
www.esmach.com

QUESTA
È NoUOVA

È nata la prima maionese Develey per la ristorazione professionale, con ingredienti **100% vegetali.**

No uova,
no glutine,
no conservanti:
sì, buonissima!

75% olio di girasole



Develey
DAL 1845
MAIONESE
100% VEGETALE
75% olio di girasole
℮ 875 ml





Scopri tutte le salse nel formato 875 ml sul nostro sito develey.it

TI SALSA LA VITA!







Ros amplia l'offerta e punta su igiene e pulizia

Fondata nel 1984 da Sergio Pezzotta, Ros è specializzata nella fornitura di articoli e attrezzature per alberghi, bar e ristoranti. Oltre 15mila le referenze destinate ai professionisti dell'accoglienza. Un mercato difficile e in continua evoluzione che richiede la capacità di capire cosa chiedono gli operatori, anticipando le loro esigenze. Un mondo che non è mai fermo, dove le tendenze sono in continuo divenire.

In questo scenario articolato Ros si muove con la consapevolezza della necessità di cogliere al volo i mutamenti in atto. «L'esperienza acquisita ci permette di misurarne la portata, di selezionare in anticipo fornitori e prodotti che garantiscano affidabilità, ottimi standard di qualità e prezzo, serietà, continuità, velocità nell'evasione degli ordini e contenuto innovativo», spiega il presidente **Sergio Pezzotta**.

È recentissimo l'ampliamento dell'assortimento Ros con alcune referenze di punta della gamma di articoli per pulizia a marchio Klinfor Professional, prodotti e commercializzati da Ederchimica. Da sempre attenta e aggiornata sulle normative in materia di sicurezza, biodegradabilità e impatto ambientale, Ederchimica è una società eco-friendly che vanta un servizio di controllo e verifica ambientale.

L'igiene rappresenta un punto fermo del comparto ospitalità, dove ogni area e ogni superficie richiedono interventi costanti, attenti e rigorosi. Sanificare a fondo significa garantire sicurezza. Per


Sergio Pezzotta

questo Ros, nell'ambito dalla gamma Klinfor Professional, ha selezionato i prodotti maggiormente attinenti al settore Horeca, referenze di alta gamma caratterizzate da un ottimo rapporto qualità/prezzo come detergenti, igienizzanti per superfici e pavimenti, sgrassanti e disincrostanti per tutti gli ambienti, detergenti e brillantanti per lavaggio automatico delle stoviglie.

«Abbiamo deciso di ampliare l'offerta - sottolinea Pezzotta - per offrire un servizio in più e completarla con prodotti specifici per questo settore specializzandoci nel comparto igiene e pulizia nel rispetto della normativa Haccp. Una nuova strada da seguire in linea con la nostra filosofia: offrire consulenza mirata guidando il cliente nella scelta dei prodotti a lui più funzionali». cod 62987

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1
24050 Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



Amuchina Professional a basso impatto ambientale

Una tensione virtuosa che ha coinvolto anche le aziende più lungimiranti e sensibili a questa problematica. Tutela dell'ambiente e igiene, infatti, vanno di pari passo, soprattutto in cucina. Le superfici di piatti, bicchieri e stoviglie non accuratamente pulite e igienizzate sono un terreno fertile per i microrganismi in attiva fase di crescita in grado di rappresentare un potenziale pericolo: possono trattenere invisibili residui di cibo o liquidi, veicolo di contaminazioni batteriche.

La nuova linea per lavastoviglie Amuchina Professional garantisce la massima efficacia contro ogni tipo di sporco, con un occhio di riguardo all'ambiente. È composta da due detergenti e un brillantante, arricchiti da formule più efficaci e una nuova grafica. I due detergenti Amuchina Professional vantano, infatti, formule innovative che non contengono Edta (Acido etilen-diammino-tetra-acetico), né cloro, né fosfati, responsabili di un maggiore inquinamento. Grazie alla loro particolare formulazione, agiscono in profondità rispetto a tutti i diversi gradi di durezza garantendo la rimozione dello sporco più difficile, ma avendo cura di ridurre l'impatto sull'ambiente.

Il brillantante, dotato di formula altamente concentrata e di pH neutro, è studiato per assicurare stoviglie splendenti utilizzando una quantità di prodotto minore rispetto ad altre formule più diluite.

Detergenti

Due nuove referenze studiate per adattarsi al meglio alla durezza dell'acqua: un prodotto per acque con durezza fino a 32°F, uno per acque con durezza fino a 45°F. Sono detergenti liquidi eco friendly concentrati, compatibili con tutte le macchine lavabicchieri, lavabar e lavastoviglie frontali. La nuova formula ad alto potere alcalinizzante garantisce una totale eliminazione dei residui di grasso e unto, assicurando igiene e pulizia profonda anche in presenza di acque dolci e di media durezza. Inoltre esercita una forte azione igienizzante, smacchiante, detergente e saponificante a schiuma controllata.

Brillantante

Garantisce risultati professionali nel lavaggio meccanico di piatti, bicchieri e stoviglie in genere con acque caratterizzate da bassa presenza di sali insolubili. È un additivo neutro ad alta concentrazione e un coadiuvante di lavaggio concepito per donare a piatti, posate e bicchieri una rapida azione autoasciugante. La formula a base di tensioattivi non ionici a bassa schiumosità permette di rimuovere tracce di sporco evitando la formazione di aloni e striature sulle stoviglie. cod 62165

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it

Artmenu Factory in vetrina alle maggiori fiere di settore

L'azienda, **specializzata nella produzione di portamenu, carte dei vini e accessori per ristorazione e hotellerie**, è presente ad ottobre ad alcune delle più **prestigiose manifestazioni fieristiche**

Tra le partecipazioni, dal 9 all'11 ottobre, spicca quella al Sia Hospitality Design. L'evento rappresenta la vetrina più completa in Italia per il comparto dell'ospitalità: dai servizi per hotel alle tecnologie, dall'interior design all'oggettistica, dalle forniture e accessori ai prodotti cosmetici, dall'arredo outdoor fino alla progettazione.

Business, design, ispirazione e innovazione sono alcuni dei "must" del Sia e Artmenu Factory, con la sua trentennale esperienza, sposa perfettamente la filosofia della fiera: creatività, originalità, stile e l'orgoglio di essere italiani.

Altra partecipazione di rilievo di Artmenu Factory è quella alla 41ª edizione di Host Milano, dal 18 al 22 ottobre, la fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. La fiera presenta ogni due anni in un solo luogo tutto ciò che serve per un locale di successo: dalla tavola agli arredi, dalle materie prime ai semilavorati, dai macchinari alle attrezzature.

Uno sguardo approfondito sui trend futuri. E Artmenu Factory non poteva assolutamente mancare. A Milano gli operatori professionali troveranno uno spaccato completo del meglio dell'ospitalità e dell'hotellerie mondiale, con le ultime novità del settore.

Un punto di riferimento per gli operatori professionali a cui Artmenu Factory con la sua consolidata storia ed expertise aziendale darà come sempre il proprio contributo in termini di grande qualità e innovazione.





Artmenu Factory, con sede a Correggio (Re), dal 1983 realizza con passione e artigianalità lavorazioni personalizzate 100% made in Italy ed è stata la prima in Italia ad investire nella riscoperta e valorizzazione del portamenu quale particolare dettaglio della tavola ed elemento comunicativo e distintivo. cod 63008

Artmenu Factory
via Fosdondo 133 - 42015 Correggio (Re) - Tel 0522 690289
www.artmenu.it

L'Italia dei formaggi in 50 Dop

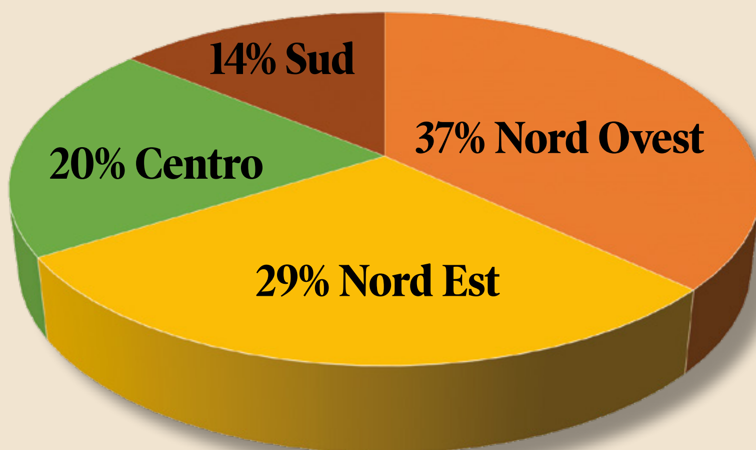
Con l'avvicinarsi dell'evento "Forme" dal 17 al 20 ottobre a Bergamo, e dopo aver dedicato ai 50 formaggi Dop italiani la pubblicazione di altrettante schede tecniche dettagliate, vogliamo ora fare una panoramica completa su queste eccellenze, che fanno dell'Italia un Paese leader assoluto nel settore. Ci siamo voluti immaginare che ogni formaggio, per la sua libera circolazione nel mercato mondiale, si debba dotare di una sua carta d'identità che ne consenta il riconoscimento, oltre che per il suo nome esteso, anche per tre caratteristiche essenziali, che fanno capo ad un "quando", un "dove" e un "da chi".



di Vincenzo D'Antonio

Il quando è da intendersi come il periodo di stagionatura e di successiva immissione al consumo. Ed è proprio questa analisi che rende più complessa la lettura dei dati. Eh sì, perché così facendo si scopre che ben 15 formaggi, ovvero quasi il 30% delle Dop, non possono avere un'unica classificazione in base al "quando".

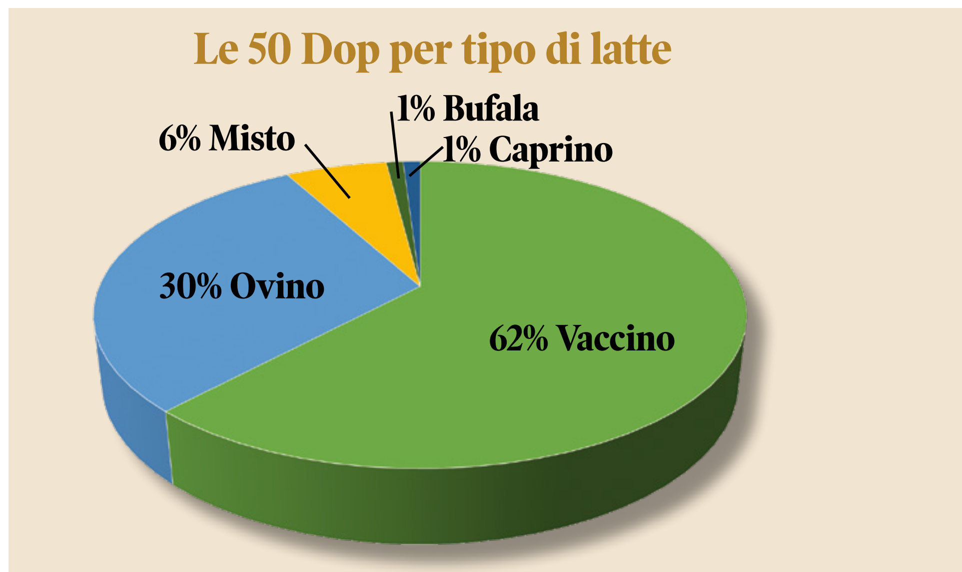
Tre casi, meglio di mille parole, per trasmettere un'idea concreta di cosa si intende dire. Il Montasio Dop si presenta con ben 4 versioni: fresco, mezzano, stagionato, stravecchio. Altro caso pressoché identico è dato dal Pecorino delle balze volterrane Dop: c'è il fresco, il semi stagionato, lo stagionato e quello da as-



serbo. Terzo caso, il Piave Dop, che di versioni ne ha ben 5: fresco, mezzano, vecchio, selezione oro, riserva. Quindi, ai fini della sinossi, adopereremo quattro categorie temporali: le ore, i giorni, i mesi, gli anni. I formaggi che prediligono un consumo "ad horas" (sono soltanto 3) rientrano nella prima categoria. Per giorni si intende tra i 5 e i 60. Per mesi intendiamo dai 2 ai 10 mesi e per anni, convenzionalmente, intendiamo oltre i 10 mesi. Siamo all'elogio del pressappoco. Un pressappoco che ai nostri fini di produzione della sinossi diviene un valore aggiunto. Il pressappoco, la linea di demarcazione tratta con il buon senso e con l'esperienza, nel caso del "quando" di sicuro la vince su un rigore di slot temporali che qui non avrebbe senso.

Per il "dove" ci siamo avvalsi (scoprendo che è valevole e ben funzionale ai nostri fini) della suddivisione dell'Italia secondo le 4 aree Nielsen: Nord Ovest (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria), Nord Est (Triveneto, Emilia-Romagna), Centro (Sardegna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio), Sud (Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata, Calabria, Sicilia).

Per il "da chi", che sottende "da quale animale proviene il latte", le connotazioni sono: la bufala, la capra, la pecora, la vacca, e poi ci sono alcuni formaggi ottenuti con un misto di latte provenienti da due animali. Quindi, riassumendo e giungendo finalmente alla sinossi vera e propria, vediamo su quali dati abbiamo lavorato.



A causa del "quando", categoria essenziale se pensiamo all'ambito del consumo e quindi del valevole approntamento di un tagliere che consenta una ragionata degustazione con elevato standing di pregevolezza organolettica, e con il faceto sdoganamento del pressappoco, i formaggi (esclusivamente ai fini del quando) diventano 70. Permangono in numero di 50, ovvero il numero vero delle Dop, per le altre due categorie: "dove" e "da chi".

Secondo la categoria del quando, ben 38 formaggi su 70 (il 54% circa) hanno stagionatura ascrivibile al novero dei mesi; 21 (30% circa) le stagionature nell'ordine dei giorni; 8 (11% circa) le stagionature nell'ordine degli anni e solo 3 quelli catalogabili tra le "ore". Insomma, oltre l'80% dei nostri formaggi ha un periodo di stagionatura misurabile in giorni e mesi. Praticamente una minoranza la presenza dei formaggi freschissimi e dei formaggi stagionati un anno ed oltre.

Ben l'88% dei formaggi con periodo di stagionatura ascrivibile all'anno sono fatti al Nord e questi sono tutti di latte vaccino. Interessante lo spaccato ulteriore. Nel sottoinsieme più numeroso, ➡

FORME

BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

B2CHEESE

FROM MILK TO MARKET



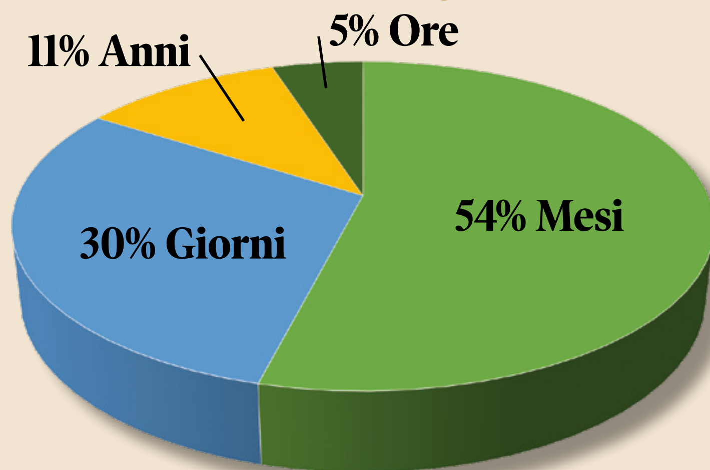
Forme | B2Cheese | World Cheese Awards

Un'importante occasione di aggiornamento e di promozione (in particolare per i ristoratori) sarà l'appuntamento con "Forme - Bergamo capitale europea dei formaggi", la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana che verrà ospitata dalla città di Bergamo (nel polo fieristico e presso il Palazzo della Ragione) da giovedì 17 a domenica 20 ottobre.

Una manifestazione particolarmente importante anche perché ospiterà, per la prima volta in Italia, i World Cheese Awards, le Olimpiadi mondiali del formaggio. La gara si svolgerà alla Fiera di Bergamo il 18 ottobre.

Inoltre, il 17 e 18 ottobre saranno le giornate dedicate a B2Cheese, il salone internazionale del formaggio dedicato agli operatori del settore. Un appuntamento unico dove esposizione fieristica, business, formazione e cultura daranno vita ad un format integrato e innovativo.

Tutte le informazioni sull'evento sono disponibili su www.progettoforme.eu.



quello dei mesi (38 formaggi) ben 23, ovvero il 60% circa, sono al Nord.

Passando propriamente alle aree in cui si fa il formaggio (il "dove"), qui i valori percentuali indicano una ripartizione tutto sommato prevedibile: 37% al Nord Ovest, 29% al Nord Est, 20% al Centro e 14% al Sud. Due formaggi su tre sono fatti nel Nord del Paese.

L'ulteriore indagine, con focus territoriale sul Nord Ovest, palesa la forte maggioranza, ben l'81%, di formaggi fatti con latte vaccino e, nell'ambito di questa presenza di latte vaccino, la regione prevalente per numero di formaggi è la Lombardia. In percentuale, la presenza dei formaggi fatti con latte vaccino è praticamente quasi totalitaria nel Nord Est, 96%. D'altronde il Triveneto non produce altro formaggio che non vaccino.

Il 94% dei formaggi fatti al Centro sono ottenuti da latte ovino. La totalità di latte ovino è in Sardegna, nel Lazio ed in Toscana. Si sta disegnando una mappa dell'Italia dove la vacca domina al Nord e la pecora al Centro. Ben presenti gli ovini anche al Sud con una percentuale del 57% per numero di formaggi.

Ed eccoci al "da chi", ovvero da quale animale proviene il latte con cui si fa il formaggio (solo altri due gli ingredienti: caglio e sale). Ben il 92% dei formaggi italiani è ottenuto da latte vaccino e da latte ovino. Ad essere precisi, il 62% dei formaggi è fatto con solo latte di vacca ed il 30% è fatto con solo latte di pecora. Il 6% è costituito da formaggi fatti adoperando un latte misto, quando capra e pecora e quando pecora e vacca. Due fulgide presenze uniche. Il vessillo del latte bufalino, la Mozzarella di Bufala Campana, ed il vessillo del latte caprino, la Formaggella del Luinese.

E adesso sarà compito dei ristoratori comporre, utilizzando con sapienza le tre connotazioni fondamentali di ciascuno dei 50 formaggi Dop (ma qui dovremmo dire 70 proprio in virtù della connotazione "quando"), un ragionevole numero di proposte di ghiotti taglieri affinché la degustazione dei formaggi divenga - posta alla base la gioiosità della pregevolezza organolettica - anche una deliziosa esperienza cognitiva che solo il Belpaese, con le sue eccellenze agroalimentari, sa donarci.

cod 62707

"Formaggi d'aMARE"
Il concorso per i ristoranti

Pesce e formaggio, chi l'ha detto che non si possono abbinare? Anzi, per dimostrare che questi due ingredienti principe della cucina italiana possono andare perfettamente d'accordo nello stesso piatto, Orobica Pesca, d'intesa con il comitato promotore di Forme e con Italia a Tavola, ha pensato a un concorso rivolto ai ristoranti delle province di Bergamo, Brescia, Lecco, Milano, Monza-Brianza e Cremona, che vedrà la sua fase finale proprio durante Forme e World Cheese Awards.
Per accedere alla selezione del concorso il ristorante candidato ha inviato all'organizzazione del concorso (entro il 6 ottobre scorso) la ricetta per la selezione e per la finale con lista degli ingredienti perfettamente pesati per 8 persone, metodo di preparazione, tipologia di cottura e lavorazioni, oltre a una foto del piatto finale ed eventuali foto scattate durante la lavorazione. Una giuria tecnica (nominata da Orobica Pesca, Forme e Italia a Tavola) selezionerà le ricette e sceglierà 8 piatti. Per tutti i dettagli cerca su www.italiaatavola.net il codice articolo 62944.



Formaggi, un mercato che vale 16 miliardi

I dati diffusi dall'Istituto di servizi per il mercato agroalimentare (Ismea) rivelano una contrazione del consumo dei prodotti caseari dell'1,9% nel 2018 rispetto all'anno precedente. A soffrire sono soprattutto i formaggi spalmabili, la mozzarella vaccina e il latte a lunga conservazione. I dati indicano un fatturato 2018 di poco superiore ai 16 miliardi di euro, con un peso del 12% sul complessivo del sistema agroalimentare.

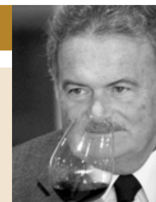
I dati, altresì, indicano una flessione ravvisabile, nell'ultimo lustro, della spesa sostenuta dalle famiglie italiane per i consumi domestici di latte e derivati (-4% tra il 2014 e il 2018), con un esplicito e significativo -1,3% nel 2018 rispetto al 2017. In particolare, continua ad essere penalizzante per la filiera la contrazione dei consumi di formaggi (-1,9% in volume e -1,2% in valore tra il 2017 e il 2018).

La contrazione forte si palesa prevalentemente sui cosiddetti prodotti indifferenziati, quali formaggi spalmabili, mozzarella vaccina e latte UHT, ovvero su quei prodotti che, va detto, proprio il massimo della qualità non sono. Segnali positivi emergono dal segmento costituito da prodotti che incontrano il favore di clientela attenta agli aspetti salutistici, alla trasparenza e alla tracciabilità, al legame forte e chiaro con il territorio e ad una graditissima pregevolezza organolettica. Stiamo parlando dei formaggi Dop che ad oggi, come detto, sono 50.

Formaggi Dop che nel fuori casa hanno tra le più apprezzate ed emergenti occasioni di consumo consapevole il loro sapersi disporre in ben fatti taglieri. Approntare un tagliere di formaggi non deve e non può consistere nel raffazzonare alcuni formaggi in funzione di quanto occasionalmente presente in dispensa. La ristorazione di qualità, nell'accingersi mediante Cheese Corner ad erogare anche un'adeguata offerta di formaggi Dop, deve imparare a comporre i taglieri. Il criterio di base potremmo definirlo così: "né tutti uguali, né tutti diversi".

Aggiungiamo a ciò, già immaginando il soddisfacente funzionamento del Cheese Corner, gli scaturenti "problemi" che tanta convivialità farebbero soavemente insorgere al tavolo: quale la successione di assaggio? Quale o quali abbinamenti? Con un solo vino o con più vini? E quali vini? E se si andasse con le birre? Insomma, quel piacevole e ghiotto degustare, che tanto crescente gradimento riscontra nelle fasce emergenti della clientela gourmet. cod 62902

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

Formaggi al ristorante Non sempre serviti correttamente

Prendendo spunto dal summit internazionale sui formaggi (Forme), mi chiedo quale sia il grado di competenza dei ristoratori italiani in tema di formaggi. Prima di tutto va considerato che l'assaggio dei formaggi non è più ritenuto un riempitivo per chi, dopo primo e secondo piatto, ha ancora appetito, ma i formaggi stessi rappresentano una portata. I ristoratori più sapienti prediligono i formaggi del loro territorio, molti vanno a prenderli direttamente dal produttore. Ma c'è ancora scarsa conoscenza su come usare il formaggio.
Servirlo sempre a temperatura ambiente, conservarlo in un panno pulito umido messo nella parte più calda del frigo, prima di servirlo tirarlo fuori un paio di ore prima, tagliarlo al momento. Per formaggi come il Gorgonzola va bene un coltello a lama finissima. L'accompagnamento con sciroppi o confetture è molto soggettivo.
Quanto all'abbinamento, per i formaggi a pasta bianca ci vuole vino bianco; per quelli stagionati, rossi non corposi o corposi a seconda della stagionatura; con formaggi molto stagionati si possono abbinare vini passiti o distillati di frutta non oltre i 35 gradi. La birra a doppia fermentazione va benissimo con i formaggi a crosta lavata. L'abbinamento è un gioco del gusto. Il segreto sta nell'abbinare sempre quello che è di stagione (un purè di cachi ad esempio sta bene in autunno), mentre sia chiaro che il formaggio del territorio va abbinato con il vino del territorio. cod 62947



Prosciutto di Carpegna Dop

Salume marchigiano dal gusto unico





La denominazione d'origine protetta "Prosciutto di Carpegna Dop" è riservata solo al prosciutto crudo stagionato che risponde a rigide condizioni e requisiti, al fine di garantire l'elevata qualità del prodotto. Si tratta di un prodotto di salumeria, crudo e stagionato, che si ottiene dalla lavorazione delle cosce fresche di suini italiani. Le razze utilizzate per il Prosciutto di Carpegna sono tutte riconducibili al nobile Suino Pesante Padano.

Zona di produzione

Il borgo di Carpegna (PU) sorge nel cuore del Montefeltro, circondato da boschi e foreste. In questo luogo, ricco di storia e tradizione, nasce il Prosciutto di Carpegna Dop. Il comune di Carpegna, situato all'interno del Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello, a 748 m di altitudine dal mare, è infatti il territorio identificato per la lavorazione e la produzione del Prosciutto.

Il clima di questa zona è una determinante incisiva nella fase della stagionatura: la caratteristica umidità e l'aria salmastra donano l'inconfondibile aroma, tipico del Prosciutto di Carpegna Dop. Le materie prime utilizzate sono nate e allevate solo in tre regioni italiane: Marche, Lombardia ed Emilia-Romagna. Questo permette di controllare a pieno la filiera e di seguire rigorosi standard.

Metodo di produzione

Il Carpegna Dop viene prodotto se-

guendo le antiche tradizioni locali, che impongono delle linee guida molto severe, garantendo un Prosciutto con la "P" maiuscola. I maestri salumai che custodiscono i segreti del Carpegna, nel corso degli anni hanno migliorato e innovato i tradizionali metodi di lavorazione, al fine di ottenere un Prosciutto di alta qualità. Il prodotto attraversa diverse fasi di lavorazione: in primis le cosce vengono refrigerate, rifilate osservando il tradizionale "taglio corto classico", e in seguito massaggiate da mani esperte. Il successivo passaggio fondamentale per questo Prosciutto è la salagione, ripetuta due volte, impiegando sale marino di alta qualità, macinato a secco.

La fase seguente è la pre-stagionatura in condizioni ambientali controllate, caratterizzata dalla tradizionale legatura mediante corda passata "a strozzo" nella parte superiore del gambo. La superficie non coperta dalla cotenna viene protetta dalla stuccatura con un composto di spezie, tra cui si riconoscono pepe e paprika, che, unitamente al microclima unico in cui stagiona, donano al Carpegna Dop un profumo e un aroma decisamente caratteristici. I prosciutti sono ora pronti per cominciare l'importante fase di stagionatura.

Stagionatura

Una volta ultimate le stuccature, i Prosciutti vengono trasferiti in ambienti di stagionatura caratterizzati da temperature comprese tra 15 e 20°C e umidità relativa del 65-80%. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce e all'umidità naturale; il particolare microclima di Carpegna, infatti, è uno degli ingredienti segreti dell'omonimo Prosciutto. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, secondo il disciplinare deve durare 13 mesi compiuti. Le principali stagionature sono 14 mesi, ma anche 16 e 18 mesi, fino alla stagionatura premium di 20 mesi.

Caratteristiche e gusto

Grazie ai rigidi standard di lavorazione, si ottiene il vero Prosciutto di Carpegna Dop, che si distingue visivamente per la sua forma tondeggiante, piatta e non globosa. Una volta tagliato, ha una colorazione tendenzialmente rosa salmonata, con adeguata quantità di grasso solido, di colore bianco rosato all'esterno. Il Prosciutto di Carpegna Dop viene certificato e marchiato a fuoco con un apposito contrassegno recante la dicitura "Prosciutto di Carpegna". Al palato si presenta delicato e fragrante, con un profumo penetrante dalle note aromatiche.

Il Prosciutto di Carpegna Dop può essere con o senza osso. Quello disossato si conserva ad una temperatura di 7-10°C, mentre quello con l'osso a 15-20°C. Per preservare il suo incredibile gusto e aroma, è consigliabile affettare il prodotto poco prima del consumo, evitando di eliminarne il grasso che ne esalta le caratteristiche organolettiche. La giusta conservazione del prodotto permette di mantenere le sue qualità inalterate: proteggerlo con carta alimentare impedisce all'aria e alla luce di asciugarne la superficie, evitando la perdita di alcune peculiarità. Se tagliato a coltello, lo spessore della fetta non dovrebbe superare il millimetro.

Il Prosciutto di Carpegna è un ottimo ingrediente nella preparazione di fantasiose ricette, ma è adatto ad essere degustato anche da solo. Si sposa perfettamente con vini bianchi secchi, corposi, morbidi. cod 63061

Per informazioni: **https://bit.ly/2o3VlmL**





Orobica Food ha selezionato alcune aziende italiane tra le migliori produttrici di riso e con orgoglio, affiancando il ristoratore nella scelta del riso più idoneo alla sua ricetta, lo distribuisce nelle cucine più rinomate

Riso, un cereale antico oggi in tutte le cucine del mondo

Inizialmente il riso entrò nella cultura occidentale come alimento orientale costoso e quindi utilizzabile con parsimonia. Con il passare degli anni e l'inizio della produzione intensiva, divenne un alimento quotidiano. Oggi è un ingrediente ricercato e valorizzato in ogni cucina.

L'Italia detiene da tempo il primato europeo nella produzione di riso. La maggiore regione produttrice è la Lombardia, con ben il 42% del totale nazionale. In Italia ne sono coltivate diverse varietà e per alcune tipologie - come le varietà Vialone Nano, Arborio e Carnaroli - l'Italia è l'unica produttrice mondiale. Le varietà di riso più coltivate nel nostro Paese sono quelle adatte al risotto, che occupano circa il 36% della superficie coltivata.

La tipologia più conosciuta è probabilmente il Carnaroli: il riso più indicato per preparare un risotto, poiché durante la cottura i suoi chicchi grandi, lunghi e affusolati mantengono la consistenza, rimangono ben distinti l'uno dall'altro e assorbono liquidi, aromi e condimenti fino a triplicare la loro dimensione. Il Vialone Nano è uno dei più pregiati risi italiani, estremamente versatile per le varie preparazioni: si presenta a granelli tozzi ed è considerato dagli chef internazionali fra i migliori risi al mondo. Negli ultimi anni anche il riso Venere ha riscosso grande successo e in cucina è utilizzato per preparare risotti, contorni e insalate fredde. A fianco di questo sta prendendo sempre più piede il riso Ermes, un riso integrale aromatico dal chicco allungato di un colore rosso caratteristico, completamente naturale.

Il riso è il chicco presente nel frutto di una pianta erbacea della famiglia delle graminacee ed è un alimento molto digeribile, disintossicante, naturalmente privo di glutine, ricco di fibre, proteine, vitamine e sali minerali. Un chicco di riso contiene all'incirca il 7% di proteine vegetali: nonostante si tratti di un quantitativo modesto, le proteine del riso sono qualitativamente superiori a quelle di ogni altro cereale. Le sue proteine verdi, inoltre, sono povere di tossine e prive di glutine, ideali quindi per chi soffre di celiachia o di problemi renali. Il riso presenta un buon quantitativo di lisina, un amminoacido che favorisce la formazione di anticorpi, ormoni ed enzimi ed è fondamentale per il benessere dei capelli. Inoltre, tra tutti i cereali, il riso è quello dotato del minor potenziale allergenico.

cod 62735

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Molini Pivetti

Da oltre 140 anni al fianco dei professionisti



La ricerca dell'eccellenza e un costante impegno verso l'innovazione sono i valori fondamentali a cui l'azienda con sede a Renazzo (Fe) si ispira da più di un secolo. Da sempre Molini Pivetti è attenta al mondo dei professionisti, prova ne è la linea Professional, un'ampia gamma di farine dedicate e studiate per ogni specifica esigenza degli esperti dell'arte bianca.

Della linea Professional fa parte anche la Miscela 7 Cereali: un mix di 7 cereali frutto di un'attenta selezione di materie prime che si distingue per il perfetto equilibrio di sapori tra tutte le farine impiegate. Per la pizza non poteva mancare la linea Professional Pizza, 4 referenze nate dalla miscelazione e macinazione delle varietà di grani teneri più adatti alla pizza.

Qualità della materia prima ma anche innovazione tecnologica. Così è nato Triticum, ottenuto grazie alla tecnologia di "decorticazione" che permette di macinare delicatamente il chicco di grano preservandone le parti pregiate e le qualità organolettiche.

Appositamente create per i maestri pastai sono, invece, le farine professionali per pasta fresca ottenute attraverso un avanzato sistema produttivo che permette di evitare fenomeni di ossidazione e ingrigimento della sfoglia. Le due referenze, Rosa (ideale per pasta fresca) e Dalia (ottima per pasta all'uovo e pasta secca), sono ingredienti indispensabili in ogni cucina di qualità.

È nel legame con il territorio che l'azienda emiliana esprime al meglio la sua identità. La linea Gran Riserva 100% emiliana, l'unica farina di filiera regionale certificata Campi Protetti Pivetti, è ottenuta dalla macinazione di grani coltivati esclusivamente nelle province di Bologna, Modena e Ferrara, notoriamente l'area più vocata alla coltivazione del miglior grano tenero in Italia. Una filiera controllata e certificata dall'ente internazionale Csqa. Con la sottoscrizione di un accordo formale gli agricoltori si sono impegnati a coltivare solo varietà selezionate e a ridurre al minimo l'impiego di agenti chimici, tutelando così il territorio destinato alla coltivazione. cod 62693

Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it



Fiore di Napoli



Omaggio ai Maestri pizzaiuoli

Fiore di Napoli di Molino Colombo è una farina dal cuore partenopeo che vuole celebrare l'Arte dei pizzaiuoli napoletani divenuta recentemente patrimonio dell'Unesco. A fine '800 la farina veniva prodotta in molini a pietra e successivamente abburattata dai Maestri pizzaiuoli con il setaccio per eliminarne le impurità derivanti dall'antica macinazione; così si otteneva il fiore della farina che veniva utilizzata nelle pizze dell'epoca. Ispirandosi a quest'idea nasce Fiore di Napoli, la farina dedicata alla pizza napoletana ideata dal Maestro pizzaiuolo Eduardo Ore, ambasciatore dell'alta qualità e della pizza napoletana nel mondo.

Un omaggio ai Maestri pizzaiuoli del tempo, un'eccellenza italiana dal cuore partenopeo. Fiore di Napoli è una farina tipo "00" nata per soddisfare le esigenze specifiche nella realizzazione della pizza napoletana al forno e fritta.

Il primo passo è stato un'attenta selezione dei migliori grani dall'altissimo valore tecnologico, studiati e bilanciati dal Maestro di farine Eduardo Ore che, avvalendosi di un diagramma a 24 passaggi unico ed esclusivo come quello di Molino Colombo, garantisce con la sua macinazione dolce e lenta la massima valorizzazione delle caratteristiche reologiche del grano. Il risultato è una farina duttile che dona agli impasti una straordinaria lavorabilità e tenuta con un profumo inconfondibile.

Fiore di Napoli è la farina della pizza napoletana per eccellenza, in grado di esaltare al massimo l'impasto, sia per la metodica di impastamento dell'antica scuola napoletana indicata nel disciplinare Stg sia per le metodiche moderne che richiedono farina ad alta propensione per l'assorbimento, dettata da un'elevata qualità proteica.

La maglia glutinica dell'impasto risulta setosa con un corretto rapporto tra tenacità ed estendibilità, nel valorizzare al massimo la tenuta dell'impasto e nell'esaltare la tipica stesura napoletana a schiaffo. La specifica e calibrata qualità enzimatica nei processi di maturazione, sia durante la lievitazione che nella complessa fase di cottura a 480°C, portano all'ottenimento di una pizza napoletana dorata, soffice, aromatica, masticabile e altamente digeribile. cod 63001

Molino Colombo
via Edison 34 - 23877 Paderno d'Adda (Lc) - Tel 039 9515129
www.molinocolombo.it

Claudio Grossi, Silvio, Andrea, Massimo e Federica Grassi



Grani Antichi

Il "Miracolo" di Claudio Grossi

Il mondo del cibo, si sa, è sensibile alle mode. Passeggere, come spesso sono le mode, suscitano gli interessi del mondo scientifico, riempiono giornali e scaffali e poi di solito si eclissano. Tra gli argomenti oggi più in voga ci sono i "Grani Antichi". Solo il nome sa di cosa preziosa, importante, speciale. Ma proprio perché c'è di mezzo la tavola bisogna approfondire, capire. Per questo siamo andati a parlare con **Claudio Grossi**, fisico nervoso e carattere tenace, coltivatore da generazioni, mosso da una passione totalizzante per il suo lavoro. La scoperta dei grani antichi da parte sua ha il sapore di una favola. «Mentre pulivo la soffitta ho trovato dei sacchi di gramaglie vecchie di 30 anni», racconta. «D'istinto le ho buttate nella concimaia e me ne sono dimenticato. Quando in primavera sono cresciute spighe colorate, bianche, rosse, nere, alte più di due metri, non potevo non rimanerne affascinato».

Nasce così la "storia d'amore" di Claudio con quelli che poi ha compreso essere specie di frumento andate perdute. Ha cercato sui libri, si è recato all'Istituto Agrario per una consulenza, ha confrontato, selezionato. E alla fine ha macinato, impastato e cotto. Il risultato? Aromi incredibili, sapori netti, gusti aromatici impensabili. Il salto di scala arriva con l'incontro con Molino Grassi. Claudio porta i suoi grani e dapprima i tecnici aziendali non lo assecondano. Le farine sono troppo deboli, difficili da lavorare (il livello di produttività è di 1 a 5 rispetto al grano tradizionale). Insomma, non ne vale la pena. Ma lui non si arrende.

L'equazione del successo si è ben presto delineata. Il mercato chiede sempre di più prodotti particolari, esclusivi, la gente è curiosa, vuole mangiare bene, leggero e per questo è disposta a pagare un po' di più. Nasce così la linea dei Grani Antichi firmata Molino Grassi di cui "Miracolo" è il prodotto bandiera. Un progetto in itinere, perché Claudio ha oltre 1.400 varietà e ogni anno ne scopre di nuove. I grani si incrociano tra loro e lui li seleziona, va al Molino e li testa. Non è forse un miracolo? cod 63066

LA PAROLA ALL'IMPRENDITORE
Massimo Grassi
direttore commerciale Molino Grassi

«È nostro dovere cercare di dare sempre qualcosa di meglio ai clienti. Sino a qualche anno fa nessuno voleva sentire parlare di Grani Antichi. Abbiamo avuto la lungimiranza (e anche un po' la fortuna) di averne capito le potenzialità per primi. Le potenzialità di mercato sono enormi. Paradossalmente l'ha capito l'industria e non l'artigiano. È nostro compito (e stiamo lavorando duramente su questo) fornirgli gli strumenti non solo per usare queste farine, ma per renderle degli interessantissimi strumenti di comunicazione e differenziazione, oltre che di marginalità».

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it



NUTRI FREE





AILI ONLUS
ASSOCIAZIONE ITALIANA LATTO-INTOLLERANTI

Il "free from" ha più gusto

Qualità, assortimento, innovazione, servizio. Sono questi i fattori che caratterizzano l'offerta gluten e lactose free di Nutrifree Food Service, marchio di Nt Food, azienda toscana che da trent'anni propone un modello alimentare inclusivo, in cui la sicurezza dell'assenza di glutine è solo il punto di partenza, un requisito fondamentale su cui sviluppare un'offerta in equilibrio fra gusto e salute capace di liberare il gusto delle intolleranze alimentari. «La nostra linea dedicata al canale Horeca è totalmente "free from" (senza glutine, senza lattosio e senza olio di palma) - dichiara **Enrico Cecchi**, direttore Sales and Marketing di Nt Food - e a partire da quest'anno abbiamo deciso di dare un'ulteriore garanzia ai nostri consumatori e agli operatori del canale. Abbiamo scelto di intraprendere il percorso di certificazione dei nostri stabilimenti di produzione e della gamma prodotti Nutrifree con il marchio Lfree, l'unica certificazione italiana, europea e internazionale approvata da Aili (Associazione italiana latto-intolleranti) che garantisce i prodotti senza lattosio».











Grazie ad un'ampia offerta di soluzioni monoporzione studiate per il canale Horeca, Nutrifree consente a tutti gli operatori del settore di fornire un servizio senza sprechi, in totale sicurezza da contaminazioni e allineato ai nuovi stili di vita che richiedono soluzioni adatte ad un consumo pratico e veloce, complici la progressiva destrutturazione dei pasti tradizionali e l'aumento dei consumi out of home.

Pane e panificati per i pasti principali, snack tascabili dolci e salati per merende e spuntini, biscotti, cereali, fette biscottate e merendine per la prima colazione: tante soluzioni adatte a coprire tutti i diversi momenti di consumo fuori casa.

Nutrifree è un'offerta unica di pane e panificati senza glutine e senza lattosio, ricca di soluzioni "apri e mangia", che non necessitano di essere scaldate, ma che sono pronte all'uso, perfette per un consumo fuori casa pratico, veloce e sicuro.

Panfette, il buon pane senza glutine

Da oltre 15 anni, il fiore all'occhiello dell'offerta Nutrifree. Il Panfette, pane casereccio a fette con olio evo, è disponibile nel pratico formato monoporzione da due fette, perfetto per offrire un servizio sicuro da contaminazioni e senza sprechi. La nuova ricetta, formulata sempre con materie prime di qualità senza glutine e senza lattosio, soddisfa a pieno le esigenze della ristorazione: il Panfette è apri&gusta, non richiede pertanto di essere scaldato, ma può essere consumato tal quale. Disponibile in tre varianti di gusto: classico, integrale e ai cereali.

Il nuovo Panino monoporzione

Il Mio Panino Nutrifree 90 g è una delle novità della linea pane gluten e lactose free dedicata al canale Horeca. Un soffice pane apri&gusta, in pratico formato monoporzione. Ideale da farcire, oltre che come accompagnamento dei pasti. Disponibile anche La Ciabattina Nutrifree in formato 50 g.

Pane bianco a fette monoporzione

Il Morbido a Fette 65 g è un'altra referenza di punta destinata all'Horeca. Due soffici fette di pane bianco in formato monoporzione, perfette per la preparazione di gustosi sandwich, toast o per accompagnare i pasti. cod 63054

Nt Food
via Della Galeotta, loc. Tei 6/C - 55011 Altopascio (Lu)
Tel 0583 216383
foodservice.nutrifree.it



Nutrifree lancia la nuova dimensione del gusto "Free From"

Panino Hamburger XL

L'impegno di Nutrifree nell'abbattere le barriere nutrizionali si concretizza in una scelta di normalizzazione, non solo del gusto, ma anche della dimensione dei prodotti senza glutine e senza lattosio. Nasce così il primo panino Hamburger Free From formato XL. Soffice panino senza glutine e senza lattosio ideale per la preparazione di hamburger extra large ed extra gustosi. Disponibile in pratico formato monoporzione per mantenere intatta freschezza e bontà e garantire da rischi di contaminazione. Il Panino Hamburger XL Nutrifree ha ottenuto la certificazione Lfree nella sua variante verde "Lactose&Milk Free", è pertanto garantito senza lattosio e senza proteine del latte.

American Sandwich

L'American Sandwich affianca l'Hamburger XL all'interno della linea Food&Club Nutrifree, una gamma appetitosa, fresca e colorata, pensata per soddisfare le esigenze di varietà, immediatezza di consumo e autogratificazione delle persone intolleranti. Quattro gustose e soffici fette di pane da sandwich americano, ideali da farcire per creare sfiziosi spuntini da gustare dove e quando vuoi. Senza glutine, senza lattosio e senza proteine del latte, certificato "Lactose&Milk Free".





Salsa Dip gluten free Senna

Sapore agrodolce e gusto pieno

Tra le referenze Senna, molto apprezzata dai professionisti la Salsa Dip gluten free. A base di pomodori con peperoni e cipolle, si presenta densa con pezzi di verdure. Agrodolce, corposa e moderatamente piccante. Specializzata in salse, margarine e condimenti, Senna da oltre 90 anni è punto di riferimento per ristoranti, panifici, pasticcerie, cucine commerciali.

Il portafoglio prodotti è molto articolato e l'assortimento di salse è in grado di soddisfare la singola esigenza professionale. Le ricette e la scelta delle materie prime rendono ogni salsa Senna un'esperienza gastronomica.

A elevato contenuto di servizio anche le confezioni adattate ai vari settori d'impiego, dai secchi e tubetti ai pratici pack monoporzione.



Nachos fritti

Friggete gli spicchi ottenuti in poco olio di arachidi (non devono galleggiare nell'olio) a fuoco medio, in quanto non si devono bruciare, ma tostare. Fate cuocere pochi secondi da un lato e pochi secondi dall'altro. Una volta dorati metteteli su carta assorbente da cucina per far scolare l'olio in eccesso.

Salsa Dip gluten free si presta davvero a tantissimi usi: è perfetta per accompagnare nachos, tacos, patatine, burrito e verdure, ma anche per insaporire polpette e polpettoni di carne o di verdure o semplicemente per dare un tocco in più alle bruschette.

In aggiunta, l'ampia gamma di salse Senna può regalare un viaggio nei sapori davvero stuzzicante. Si possono infatti intingere i nachos ogni volta in una salsa diversa: dalla Curry-Ketchup al gusto più deciso e affumicato della Barbecue, da quella Cocktail alla Sour Cream, con panna acida fresca e yogurt, passando per la nota delicata della Senape. cod 62993

Senna
via Macanno 32 - 47923 Rimini
Tel 0541 394966 - www.senna.eu





Nachos al forno

Sistemate i nachos in una teglia rivestita di carta da forno, aggiungete un filo d'olio e cuocete a 200°C per circa 15-20 minuti fino a doratura. Girate almeno una volta, in modo che si cuociano entrambi i lati. Le patatine risulteranno croccanti, ma più asciutte rispetto a quelle fritte, seppur ugualmente molto buone!

LE RADICI DEL CIBO

RAMEN

Una tradizione millenaria
Dai musei del Giappone alla tavola

Ricetta a base di brodo, spaghetti di frumento e verdure con carne o pesce, fu inventata in Cina e portata nel Paese del Sol Levante durante la Seconda Guerra Mondiale. La sua preparazione richiede maestria e si basa su un complesso equilibrio di colori, sapori e consistenze. All'apparenza un piatto semplice, composto essenzialmente da tre ingredienti: il brodo, i noodles (spaghetti di frumento) e le diverse guarnizioni. Il ramen è qualcosa di più di una semplice zuppa fumante. La sua essenza viene raccontata da Abby, la protagonista di Ramen Girl, una romantica commedia di produzione americana del 2008.

"Una ciotola di Ramen contiene un intero universo, la vita dal mare, dalle montagne e dalla terra. Tutte queste vite insieme fanno il Ramen. Tutte esistono in perfetta armonia. E tutto viene tenuto insieme dal brodo, che dà vita al Ramen."

Furono i soldati giapponesi che avevano combattuto in Cina durante la Seconda Guerra Mondiale a portarli in patria. Chiamati shina soba (spaghetti cinesi), presero il nome giapponese di ramen negli anni Cinquanta. Per molto tempo vennero considerati una pietanza da mangiare fuori casa, solo nel 1958 divennero alla portata di tutte le famiglie, grazie all'invenzione del ramen istantaneo da parte dell'imprenditore giapponese Momofuko Ando e successivamente nel 1971 del cup noodle, cioè il primo ramen istantaneo servito in una ciotola usa e getta. Nel 1995 ha superato i confini della Terra a bordo dello Space Shuttle Discovery; da qualche tempo è disponibile sugli scaffali dei nostri supermercati.


di Piera Genta

Il brodo, cuore del ramen, dona al piatto il suo indistinguibile sapore. Può essere preparato usando diversi tipi di carne, pesce, aromi e verdure. Vi sono varie tipologie di noodles distinti in base alla forma e vengono scelti a seconda del tipo di brodo usato, perché la loro forma influisce sul sapore. Nel ramen non possono certamente mancare le guarnizioni: la scelta non segue una regola precisa, ma varia a seconda delle suggestioni dello chef. Le più conosciute sono: il chashu (pancia di maiale brasata), i germogli di bambù fermentati, le uova bollite, le cipolle verdi tritate, i funghi e il narutomaki (panetti di pesce lavorato).

Il fenomento del ramen, con gli anni, è diventato un culto, tanto che in tutto il Giappone si trovano dei musei interamente dedicati a questo piatto nazionale. A Ikeda, nella prefettura di Osaka, troviamo il Cup Noodles, diecimila metri quadrati dedicati al ramen confezionato nel contenitore di cartone. A Yokohama dal 1994 lo Shin-Yokohama Raumen Museum, un vero e proprio parco tematico. Non manca neppure il Ramen Expo ad Osaka nel sito espositivo dell'Expo mondiale del 1970.

Tre i ristoranti di ramen della guida Michelin a Tokyo nel 2019 tra cui Tsuta, con nove posti a sedere primo ad ottenerla nel 2016. cod 62898

Molise, terra di oli imperiali

Ebbene sì, il Molise esiste, ed esiste anche l'olio evo del Molise. Eccome se esiste. Tanto che se si torna indietro nel tempo, e si arriva all'impero romano, l'olio che veniva prodotto nella zona del Venafro, era considerato "albus" quello derivato dalla prima spremitura, cioè quello migliore. Si pensi poi che l'olio di questa regione venne citato anche da famosi poeti di quel tempo come Plinio nel suo "De Oleo", da Catone in "De rustica" e da Orazio nelle sue "Satire".

Pur essendo una regione di ridotte dimensioni, in fatto di produzione mantiene una sua spiccata dignitá. Con i suoi oltre 100 frantoi, con circa 13mila ettari coltivati e con le sue 3 milioni di piante è riuscita a mantenere costante la sua produzione nell'ultima annata, essendo così in controtendenza al calo generalizzato che ha colpito tutto il sud della penisola.

In una regione quasi sconosciuta (ma che esiste ed è florida) nasce, nell'antica Roma, l'olio evo (uno dei migliori) che i romani consideravano degno del loro impero

Ha la sua Dop nella zona di Colletorto da cui nasce il nome della sua cultivar più famosa, l'oliva nera di Colletorto, appunto, affiancata poi dalla Gentile di Larino e, in misura minore dalla cultivar Aurina. Viene coltivato in quasi la totalitá della regione, dalle zone vicino al mare fino a risalire nella parte collinare più interna. Sono oli il cui fruttato può venire considerato tra il delicato ed il medio delicato. C'è una certa classe nel far sentire la propria presenza in un olio di questa regione. Non ha bisogno di sbandierarsi per farsi notare.

E per trovare sul posto gli oli in questione, non si può non visitare la parte molisana del Parco Nazionale d'Abruzzo, habitat ideale di lupi ed orsi, oppure non dimenticarsi del fatto che la regione si affaccia sull'Adriatico ed ha in Termoli uno dei posti da vedere con il suo Castello Svevo risalente al XIII secolo. Se poi volessimo ammirare Campobasso ed Isernia, nel capoluogo ci attende il Castello Monforte costruito addirittura nel 1100 e restaurato dal Conte Nicola II Monforte a metá del 1400 dopo un terremoto; mentre ad Isernia il monumento più importante è senza dubbio la Cattedrale di San Pietro Apostolo, la cui costruzione è datata 1349.



di Fulvio Raimondi

Parlando di oli e di territorio, i piatti su cui gli oli molisani sono maggiormente indicati sono principalmente insalate di pesce, tortelli di ricotta e, tra i piatti proprio locali, troviamo i fusilli al ragù di pecora e la carpa mollicata. La delicatezza del loro carattere regalerá a queste pietanze il rispetto e la dovuta considerazione. I romani furono i primi a considerare l'olio evo come possibile alimento e fu qui che trovarono quello che soddisfava i loro fini palati. Non dimentichiamoci del piccolo ma imperiale Molise. cod 62933

Al via la raccolta delle olive
Come riconoscere l'olio "giusto"

Manca davvero poco alla raccolta delle olive in quasi tutte le regioni d'Italia. Anzi, qualcuno ha già iniziato. In Sicilia ad esempio, in alcune zone si comincia a produrre già a fine settembre, per cercare di contenere le alte temperature di fine estate e soprattutto per non far ossidare o scaldare la drupa, che assumerebbe un odore sgradevole, declassando l'olio non più a extravergine.

Già, perché quest'ultima considerazione, che sembra banale, è la regola base per comprendere se un olio è difettoso o meno e quindi se è merceologicamente extravergine o semplicemente vergine. E allora com'è possibile che quando compriamo un olio da pochi euro al litro, l'odore sia nettamente sgradevole con precisi sentori di rancido e avvinato? I misteri per cui ci siano ancora così tanti oli non extravergine, al momento dell'acquisto, resta un enigma. Allora tanto vale cercare di difendere il consumatore con un semplice vademecum contro bufale, inganni e sbagli. Ovviamente tutto questo in attesa di aspettare la frangitura avvenuta, dove si potrà tornare dall'olivicoltore di fiducia e fare un'adeguata scorta.

Prima di tutto l'etichetta, un oggetto ancora misterioso. Se l'olio non è certificato Igp o Dop, il produttore dovrà attenersi a scrivere i parametri obbligatori richiesti dalla legislazione nazionale ed europea. Non guasterebbe però, dove è possibile, inserire annata di produzione e varietà.

Sapere se si sta per degustare una Casaliva dei laghi del nord Italia o una Caninese dell'Italia centrale, scoprire la piacevole sensazione amaricante della Coratina dell'entroterra Barese, la suadente dolcezza dell'Ottobratica calabrese o l'avvolgente profumo della Nocellara siciliana. Tutto sta nel saper riconoscere ogni tipologia e apprezzarla di conseguenza; ecco che entrano in campo le decine di corsi, degustazioni e serate a base di olio.



di Fausto Borella

Fondamentale, quando si cerca negli scaffali l'olio giusto per la propria cucina, è procurarsi una lente di ingrandimento per leggere la famigerata scritta: "Miscela di oli proveniente dalla comunità europea". È vero che siamo un Paese che ha bisogno di importare quasi il doppio di olio che produce, per soddisfare il fabbisogno nazionale, che si aggira sui 12 litri di olio pro capite all'anno, ma ancora oggi ci sono tonnellate di olio nelle scorte nazionali, che potrebbero essere consumate. Gli attenti appassionati di olio evo sanno capire quale olio scegliere, soprattutto se si cerca tra le 43 Dop o le 5 Igp italiane che reputiamo siano un ombrello legislativo e tutelare piuttosto importante.

Le diciture "prima spremitura" e "spremitura a freddo" lasciano il tempo che trovano, non esiste più in Italia la seconda spremitura. La quantità ideale di olio da tenere in bottiglia, contenitori di vetro scuro o lattine, è di 500 ml. Per lattine da 3 o 5 litri, basterà travasare l'olio in contenitori ben tappati al riparo da aria, luce e calore. In attesa di darvi le mie personali impressioni sull'annata in corso, vi esorto a scegliere l'extravergine tenendo a mente: "L'Olio è una cosa seria!". cod 62906



Svelato il nuovo Ferrari Maximum

Grande festa all'Area 56 di Milano



di *Maria Pizzillo*

Alla grande festa ispirata a #ToTheMaximum si sono visti opinion leader, influencer, rappresentanti di alcuni dei più bei locali d'Italia e anche il sindaco Giuseppe Sala brindare con una creazione che viene veramente da lontano.

Perché il Maximum è stata la prima etichetta realizzata agli inizi del secolo scorso da Giulio Ferrari, fondatore della cantina, fra i primi a credere nella vocazione del territorio trentino ad "ospitare" un vitigno come lo Chardonnay e, contestualmente, ad assicurare uve adatte per produrre grandi spumanti. E, nel Trentodoc presentato a Milano, le uve Chardonnay rappresentano una delle massime espressioni.

Quindi, la festa organizzata nell'Area 56 era più che necessaria per celebrare questa "lontana" grande bollicina che si è presentata con un vestito nuovo di zecca. Infatti, i Lunelli, anche per onorare il fondatore Giulio Ferrari, hanno voluto una veste grafica nuova, realizzata dallo studio Robilant & Associati, «che si caratterizza per una forte contemporaneità, pur essendo perfettamente coerente con la storia aziendale», ha spiegato **Matteo Lunelli**, presidente di Ferrari. «Particolare risalto viene dato ai colori della Casa, il bianco e il nero, cui si aggiunge una nota decisa di rosso, colore da sempre nello stemma. Particolarmente raffinata la capsula, che presenta, in rilievo, la texture ricavata dalla ripetizione della lettera F, ormai diventata tratto distintivo della Cantina. Il risultato è un'immagine elegante e moderna, che racconta la sapienza di Ferrari nel produrre bollicine d'eccellenza».



Bollicine che, oltretutto, con lo slogan di ambasciatore dell'Arte di Vivere Italiana, portano in giro per il mondo la migliore immagine del nostro Paese.

Tant'è che il sindaco Sala ha ricordato il contributo dato dalle Cantine Ferrari al successo di Expo 2015. Da quella collaborazione è nata una grande amicizia che, rivolgendosi a Matteo, Camilla, Marcello e Alessandro Lunelli, insieme a lui sul palco, adesso torna utile alla città.

La scelta di Milano per presentare quello che sarà sicuramente una delle etichette di punta dell'offerta Ferrari, potrebbe non essere casuale, visto che gli ospiti, nell'atrio di accesso alla sala della festa, sono stati accolti da massime di personalità come Vincent Van Gogh e George Bernard Shaw, Nelson Mandela e Mark Twain, Andre Agassi e Henry David Thoreau.

D'altronde il Ferrari Maximum Blanc de Blancs è un Trentodoc di grande personalità, che nasce da uve Chardonnay di montagna e affina 36 mesi sui lieviti per poi regalare, al naso e in bocca, una piacevole freschezza e un'accattivante fragranza. Perfetto per l'aperitivo, ma si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche che, in parte, erano disponibili anche alla festa di lancio del "nuovo" Trentodoc: dai paccheri "alla Vittorio" dei fratelli Cerea alle straordinarie pizze gourmet dei fratelli Salvo, dalle creazioni di Pan Polpetta alle piadine di alta montagna di Farinel on the road, sino alla travolgente offerta finale di dolci di ogni tipo.

La collezione Maximum comprende anche il Ferrari Maximum Rosé e Maximum Demi-Sec. cod 62751

Ferrari Trento
via Ponte di Ravina 15 - 38123 Trento
Tel 0461 972311
www.ferraritrento.com

Lugana Casello Bondoni

Fresco, profumato, armonico



L'Azienda agricola Casello Bondoni, oggi equilibrato connubio fra storia e modernità, si trova tra i comuni di Desenzano del Garda e Sirmione (Bs). È composta da un nucleo abitativo con torretta adiacente al settore di produzione vinicola, un'ampia sala eventi e una cantina interrata. Il vino più rappresentativo è proprio il Lugana. Si presenta di un colore verdognolo, che con il passare del tempo assume toni sempre più tendenti al giallo paglierino; il profumo richiama la mela verde e la banana quando è maturo. Il suo sapore è morbido, fresco e armonico. Esprime la parte migliore di sé a distanza di qualche anno dall'imbottigliamento, dove essendosi sviluppato fa risaltare le sue note minerali e una struttura con profumi di miele e frutta candita.

Passando in mezzo a uno dei luoghi turistici più belli del nord Italia, un crocevia di vigneti e uliveti, di cantine e residence, di colori luminosi, fragranze e sapori, si stenterebbe oggi a credere che l'antica "Lucana" (il cui etimo potrebbe derivare proprio dal latino "lucus", bosco) fosse anticamente un luogo selvaggio e acquitrinoso, una boscaglia paludosa che solo un alacre lavoro secolare di disboscamento, certificato a partire dal Quattrocento, avrebbe provveduto a bonificare.

Racchiusa nel magico quadrilatero gardesano che ha nei comuni di Sirmione e Pozzolengo i propri apici verticali e in Desenzano e Peschiera quelli orizzontali (il quinto comune è rappresentato da Lonato), la denominazione Lugana si sviluppa lungo la piana morenica a sud del lago di Garda, a cavallo di due province (Brescia e Verona) e di due regioni (Lombardia e Veneto).



di Andrea Lupini

È una pianura nobile, contraddistinta da fertili suoli di matrice argillosa. Sono argille stratificate di origine morenica e di natura sedimentaria, prevalentemente calcaree, ricche di sali minerali, dal carattere difficile: compatte, dure e inviolabili quando c'è siccità, molli e fangose con la pioggia. Ma sono proprio queste argille, che nella fascia più collinare si fanno via via più sabbiose, le depositarie del patrimonio organolettico del Lugana: corpo e calore, acidità e sapidità nell'ossatura strutturale del vino. La campagna circostante, "culla climatica" perfetta per accudire e valorizzare le peculiarità dei vigneti, nasconde un terreno la cui storia geologica risale a 200 milioni di anni fa. È il connubio di queste terre antichissime e argillose con un vitigno autoctono a dare origine a un vino bianco straordinario: il Lugana.

Distribuito da: **www.quattroerre.com**

cod 62921

Azienda agricola Casello Bondoni
via Casello Bondoni 1 - 25015 Desenzano del Garda (Bs) - Tel 030 9906827
www.casellobondoni.it



La farina di oggi per riscoprire i sapori di una volta.

Nata dalla ricerca di Molino Grassi, tra i leader europei delle farine biologiche, "La Forte" è una farina di nuova concezione, che permette di recuperare appieno i gusti, le consistenze e le virtù organolettiche dei prodotti di una volta.



- È una farina ricca di parti cruscali. Una volta impastata sprigiona i profumi intensi del cereale.



- Grazie al tipo di lavorazione, è ricca di sostanze nutritive, con vitamine, minerali e fibre ideali per un'alimentazione equilibrata e con un ridotto indice glicemico.

- Preferisce l'utilizzo di prefermenti come biga o poolish, per esaltare gli aromi e i profumi del prodotto finito.

- È caratterizzata da un'ottima stabilità, che permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 sino a 72 ore.



- È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane

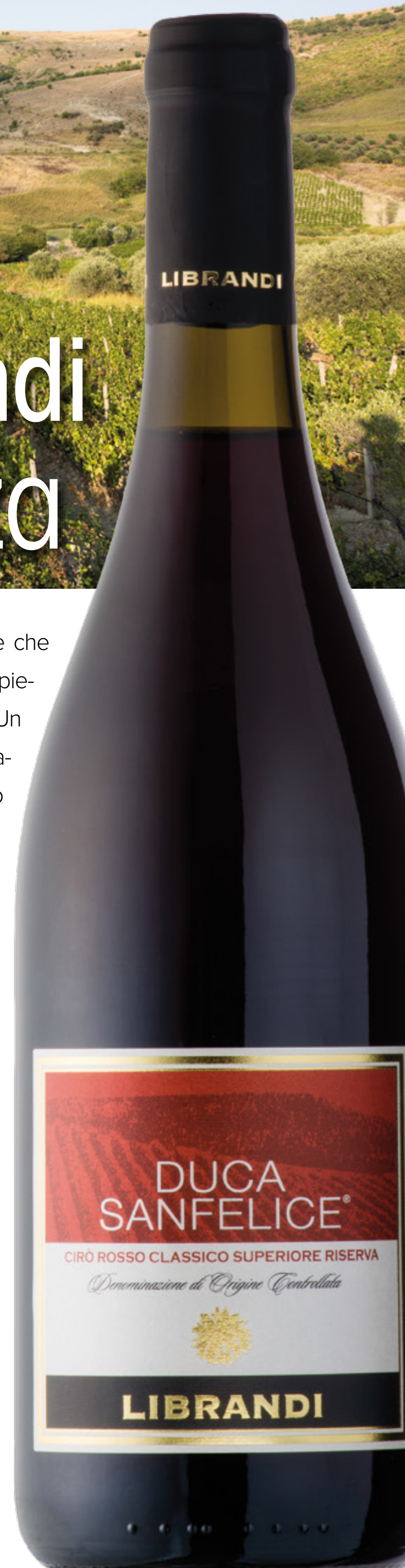




www.molinograssi.it

Cirò è la più importante denominazione calabrese. I suoi vini hanno mostrato a tutto il mondo le potenzialità di un'area del sud Italia ricca di storia e tradizioni

Duca Sanfelice Librandi Il Cirò per eccellenza



Le sei tenute di proprietà della famiglia Librandi complessivamente contano circa 350 ettari, dei quali 232 vitati, 80 a uliveto e i restanti boschivi. Di queste sei tenute Ponta Duca Sanfelice, situata in una zona collinare della Doc Cirò, rappresenta per i Librandi la memoria storica dell'azienda.

È in quest'area che nasce uno dei suoi vini iconici: Duca Sanfelice Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Doc. Simbolo non solo di una cantina ma di tutta una denominazione, Duca Sanfelice è il Cirò per eccellenza, un riferimento nel panorama dei vini calabresi e un meraviglioso esempio di quello che il Gaglioppo è in grado di regalare quando coltivato nella sua terra d'elezione. Ottenuto da uve raccolte da vecchie viti ad alberello, rappresenta un grande classico dell'enologia cirotana capace di trasmettere a chi lo degusta intensità ed esperienze olfattive e degustative sempre sorprendenti.

È uno dei primi grandi vini Librandi. La sua produzione inizia infatti con la vendemmia 1981 e nasce da un'intuizione dei fratelli Nicodemo e Antonio: l'idea era di fare un Cirò da una selezione di uve aziendali che avesse una bevibilità maggiore dei vini all'epoca presenti nel sud d'Italia e che fosse competitivo rispetto ai vini toscani e piemontesi delle denominazioni concorrenti. Un vino prodotto da sole uve Gaglioppo e affinato esclusivamente in acciaio per un periodo variabile per poi concludere con un buon affinamento in bottiglia.

Vino completo ed equilibrato di ottima bevibilità, Duca Sanfelice ha un colore rosso rubino leggermente scarico. Segue un naso di giusta intensità con nitidi profumi di frutta matura, ciliegia in particolare, note floreali, cenni speziati e sottobosco. Al palato presenta buona freschezza, ottima corrispondenza con l'olfatto, armonia, una discreta struttura che non risulta mai eccessiva e un lungo finale. Levigati e ben estratti i tannini. Si abbina molto bene a vari piatti della cucina di terra come primi con ragù di vario tipo, anche piccanti, arrosti di carni rosse e selvaggina. cod 62983

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811
Cirò Marina (Kr) - Tel 096 231518
www.librandi.it

Verticali d'eccellenza alla Grande Festa del Vino



Santa Maria di Sala, a pochi chilometri da Venezia, ha fatto da cornice alla 12ª edizione della manifestazione, che ha visto protagonisti 90 tra i migliori produttori nazionali e mondiali. L'iniziativa, di cui Italia a Tavola è partner, è stata organizzata dall'Enoteca Le Cantine Dei Dogi dei fratelli Ezio e Vanni Berna. Per due giorni incontri e cene gourmet hanno fatto da cornice alle degustazioni che si sono svolte a Villa Farsetti.

Al piano terra degustazione di vini del Nord Italia "tradizionali" e selezione food dove spiccava il banchetto inondato da panettoni e dolci Loison; nella Sala Teatro al primo piano erano in scena i vini del Centro e Sud Italia "tradizionali", i vini italiani "biologici, biodinamici o naturali", i vini internazionali e una selezione di cibo che comprendeva anche degli "spuncionsini", oggi chiamati street food, della trattoria al Castello. Sempre nella Sala Teatro si sono svolte 7 masterclass di altissima qualità.

Verticale di Tokaji Aszù - Affascinante percorso sensoriale per il più celebre dei vini ungheresi, il Tokaji Aszú, primo vino muffato mai prodotto dall'uomo! Verticale storica di Tokaji Aszú 5 puttonyos della cantina Chateau Pajzos (per la prima volta in Italia). Sette vini unici raccontanti e degustati da Laurent Comas, Ceo Chateau Pajzos, con la traduzione di Noris Vesnaver.

Verticale Nobile di Montepulciano - Una verticale della Tenuta di Gracciano della Seta di 6 delle più grandi annate del Nobile di Montepulciano, dal 1970 ad oggi, raccontante e degustate dall'enologo Julio G. Straccia.



di Liliana Savioli

Verticale di Porto Tawny - Una verticale storica di Porto S. Leonardo Quinta do Mourão. 6 straordinari vini raccontanti e degustati da Giuseppe Vaccarini, vincitore del concorso Miglior sommelier del mondo Asi 1978 e presidente Aspi.

Champagne -52 Underwater - Degustazione del primo champagne francese Dop al mondo che riporta il termine Underwater in etichetta. Affinato in bottiglia nel suo stato evolutivo nei fondali dell'unica ed esclusiva Area Marina Protetta di Portofino in Isopressione a -52 metri (la cantina subacquea più profonda al mondo). La 2756, la 2757 e la 2758: tre grandi vini raccontanti e degustati da Simone Loguercio, migliore sommelier d'Italia 2018 Ais, e dal presidente di Jamin Portofino, Emanuele Kottakhs.

Educational sul Riesling - Affascinante percorso sensoriale su un vino unico. 6 grandi vini raccontanti e degustati dall'enologo Fabrizio Maria Marzi, relatore e degustatore ufficiale Ais.

I vini muffati del Burgenland - Affascinante percorso sensoriale sui vini muffati del Burgenland, verticale storica della cantina Gangl Wines. Sei vini unici raccontanti e degustati da Helmut Gang, enologo e biologo, con la traduzione di Noris Vesnaver. Un percorso emozionale raccontato da un genio ricercatore che ci ha introdotto nel magico mondo della Botrytis Cinerea.

Verticale di Sassicaia - Una verticale delle più grandi annate del Sassicaia dal 1993 al 2014. Semplicemente uno dei migliori vini d'Italia. Annate in degustazione: 1993, 1999, 2005, 2010, 2014. 5 grandi vini raccontanti e degustati da Mariuccia Pelosato, responsabile del Veneto di Assosommelier. cod 62696



Troppo Prosecco o nome di troppo?

Una bolla a rischio di scoppio

di *Alberto Lupini*

«Vorrei un Prosecco di Franciacorta». La richiesta, purtroppo, non è un lapsus, ma quanto capita di sentire troppo spesso in molti locali. Un chiaro esempio dell'enorme confusione che si è creata nel mondo delle bollicine dopo il successo a livello mondiale dello spumante veneto-friulano. D'altra parte 590 milioni di bottiglie prodotte lo scorso anno sono una massa critica capace di confondere e condizionare anche chi dovrebbe saperne più del consumatore medio. È il caso di un ristoratore di Andalo (comune montano del Trentino) che per decantare un ottimo Trentodoc presentato come aperitivo, anni fa lo appellava come un "bel Proseccchino". Cosa che oggi si fa abitualmente in tutta Italia senza alcuna remora o pudore.

Ormai si fa di tutta l'erba un fascio e si annullano le differenze fra vini come il Prosecco, ottenuti col metodo Martinotti, fermentati in autoclave (come il 96% di tutti gli spumanti italiani), e quelli da metodo Classico con fermentazione in bottiglia (tipo Champagne per intenderci), anche se non sono paragonabili per complessità, tempi di lavorazione, affinamento... e costi. Per molti Prosecco è ormai sinonimo di spumante...

Eppure c'è anche chi, al centro del sistema Prosecco, magari sulle colline che ne sono il simbolo e che non a caso sono tutelate ora dall'Unesco, vuole lasciare quel nome un po' troppo abusato, per usare solo quello del territorio, Conegliano Valdobbiadene.

Solo partendo da questa stortura di un nome si può cercare di comprendere cosa sta fermentando oggi nel mondo del Prosecco, quello vero, quello oggetto di indagini internazionali come fenomeno da manuale di una crescita che in meno di 8 anni ha visto triplicare bottiglie e filari. E c'è chi, non contento di avere la tipologia di bollicine più venduta al mondo, sogna ancora il tetto del miliardo di bottiglie. Articoli, commenti e polemiche affrontano, forse con troppa cautela, quella che è una sorta di "bolla" che potrebbe scoppiare per eccesso di crescita. Fra i dazi minacciati da Trump o da Boris il biondo, il premier britannico dichiaratamente anti Prosecco, per il vino simbolo del Nord-est si potrebbero prospettare in effetti giorni bui sui due principali mercati di sbocco delle esportazioni.

Lo scontro sulla denominazione ha aperto un dibattito tanto acceso quanto necessario per valorizzare al meglio un prodotto che rappresenta il Made in Italy nel mondo e che non deve essere assolutamente svalutato



Fra vendemmia e vinificazione le cantine del territorio dovrebbero es-



sere più che impegnate e poco disponibili a porsi problemi di nome. E invece, proprio il termine che fino a pochi mesi fa sembrava di per sé simbolo di successo e capace di incorporare tutto il mondo degli spumanti (che è molto più complesso di quanto appare dal perlage in un bicchiere), è il tema del giorno, tanto che c'è chi ha deciso di farne a meno. Rinunciare in etichetta al termine Prosecco (che fino a ieri avrebbe garantito la vendita di ogni bottiglia prodotta) non è certo facile, ma in giro si avverte aria di bruciato. Ne sono la conferma i prezzi in calo e la rinuncia, anche se non ufficiale, a produrre quest'anno 80 milioni di bottiglie per non comprimere ulteriormente i prezzi a fronte di un mercato che non riesce a distinguere con precisione la qualità in un mare di offerte.

Ora c'è chi lamenta di avere allargato a dismisura l'area di produzione. Contestazioni che riguardano direttamente il Governatore veneto Luca Zaia, "architetto" del sistema Prosecco, che ora non vuole autorizzazione un centimetro quadrato di vigneto in più, ma che per anni è stato osannato dai produttori, soprattutto i più grandi che, salvo lodevoli eccezioni, hanno puntato più sulla quantità che sulla qualità. Troppe bottiglie e troppe etichette senza distinzione vera di valore sono una realtà con cui fare i conti.

C'è chi distingue fra Prosecco prodotto in collina o in pianura (e ci si rifà alle divisioni avvenute in un'area più ridotta come quella dell'Amarone), ma sul mercato le bottiglie si trovano bottiglie buone prodotte sia sopra che sotto. C'è il consueto contrasto fra grandi e piccoli. Insomma le ragioni per un rischio crisi che nessuno vuole definire con questo nome, potrebbero essere tante.

Fra queste, però, la principale è forse la confusione fra Doc e Docg, con una sorta di sudditanza di chi rappresenta l'alta gamma nei confronti di chi fa quantità. E infine, forse, l'assenza di una gestione realmente manageriale di un consorzio che, al di là della qualità delle persone, non sembra separare nettamente l'area tecnica da quella di necessaria mediazione e compromesso dei consigli di amministrazione. Ma proprio perché si parla di uomini e gestione non tutto è perduto. La scelta di distinguere l'alta gamma del Prosecco è più che mai irrinunciabile per salvare e valorizzare l'intero sistema. Il non farlo in fretta aprirebbero la strada a soluzioni alternative che relegherebbero il nome Prosecco solo ai prodotti di minor valore. Il che sarebbe l'ultima beffa per chi, osando forse un po' troppo, aveva l'ambizione si sfidare i francesi, re delle bollicine.

cod 62783

Via "Prosecco" dall'etichetta E si accendono le polemiche

Cresce il numero delle bottiglie di Prosecco e un'azienda di Valdobbiadene, Col Vetoraz, decide, per distinguersi, di togliere da etichette e confezioni la dicitura "Prosecco", conservando solo quella territoriale "Valdobbiadene Docg". Attorno al vino veneto, secondo l'azienda, si sta facendo troppa confusione.
«Oggi - ha evidenzia in una nota l'enologo **Loris Dall'Acqua**, fra i fondatori della azienda e presidente della Confraternita di Valdobbiadene per la tutela della Docg - la nostra immagine e la percezione della nostra denominazione è alienata dalla presenza di 500 milioni di bottiglie di Prosecco generico privo di storia e di vocazione territoriale. Il grande sistema Prosecco sta fagocitando Conegliano Valdobbiadene banalizzando le colline di quest'area».
Pronta la reazione di **Stefano Zanette**, presidente del Consorzio di Tutela Prosecco Doc: «La denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg ha tutto il diritto di decidere del proprio nome. Quel che trovo inspiegabile è che nel fare questo passaggio tenda a denigrare il lavoro degli altri, della Prosecco Doc in particolare».
Sulla questione anche il Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, ribadendo che «il disciplinare prevede la possibilità di riportare in etichetta anche solo il nome della località senza Prosecco». Tuttavia, un'indagine sull'etichettatura delle bottiglie di Conegliano Valdobbiadene rivela che il 92% riporta in etichetta "Prosecco Superiore", oltre al luogo di origine. cod 62692

L'ITALIA DEL VINO

I colori della Sicilia



di Eros Teboni
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

A livello gastronomico, con un incredibile numero di scambi culturali che può annoverare nel corso dei secoli, la Sicilia vanta un ampissimo spettro culinario, e quello vitivinicolo non è da meno. Si passa dalle pietanze leggere a base di pesce, dove la regione sicuramente è avvantaggiata dalle risorse a kilometro zero, alle ricette della tradizione più impegnative, per le quali è altrettanto conosciuta in tutta Italia e nel mondo, tra carni lavorate e innumerevoli primi piatti.

A livello vitivinicolo poi abbiamo grandi diversità di terreni e di fasce climatiche, partendo da zone sabbiose e aride vicino al mare fino ad arrivare sui pendii dell'Etna, dove terreni ad alto contenuto minerale e una freschezza maggiore a livello climatico danno la possibilità a varietà diverse da quelle lungo la costa di esprimersi al meglio.

I piatti in abbinamento sono di Tina Marcelli, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz). cod 62288



Ben Ryé 2017 – Donnafugata

Vitigno: Zibibbo (Moscato d'Alessandria)
Età vigneto: 60 anni
Zuccheri residui: 196 g/l
Zona di produzione: isola di Pantelleria
Abbinamento suggerito: Arancia rossa e cioccolato



Uno dei numeri uno sul territorio non solo regionale ma nazionale, il passito è da provare almeno una volta nella vita, per capire la grandezza e la potenza di questo stile e l'infinita versatilità di questo antico vitigno, lo Zibibbo. Note di frutti esotici maturi assieme ad un albicocca disidratata e fiori gialli compongono lo spettro aromatico principale, il tutto in un'esplosione di profumi coinvolgenti e delicati. In bocca eleganza e complessità, associate ad un'acidità importante, garantiscono freschezza e struttura, donando al vino buone verticalità e lunghezza. Viscosità e impattezza aromatica al palato garantiscono una continua soddisfazione durante la degustazione.



Etna Bianco Cuvée delle vigne Niche Calderara Sottana 2018 – Tenuta Terre Nere





Vitigno: Carricante
Età vigneto: 60 anni
Zona di produzione: Contrada Calderara, Randazzo
Produzione: 12mila bottiglie
Abbinamento suggerito: Gambero rosso, ginepro e burro

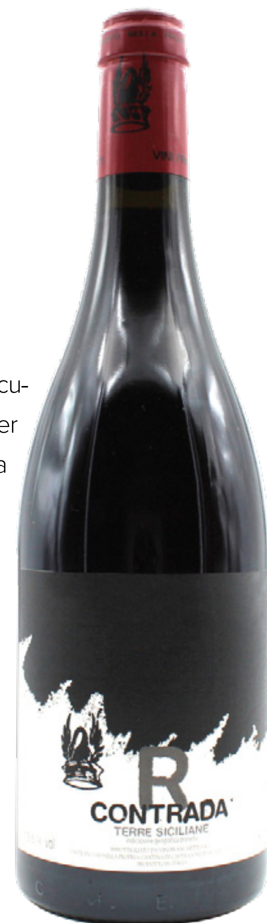
Etna Bianco vinificato in modo tradizionale, con breve macerazione a freddo, una soffice pressatura e una successiva fermentazione alcolica in grandi botti francesi da 5 e 10 hl. Fermentazione malolattica e maturazione in botte per 10 mesi e, prima della messa sul mercato, altri 8 mesi di bottiglia. Classico vino adatto ad essere abbinato a ricchi piatti di pesce o carni bianche, ottima grassezza e sapidità al palato, caratteristica che rende il vino molto versatile in fase di abbinamento. Rotondo e complesso, con un mix di note di fiori gialli e bianchi e una leggere speziatura, armonico; grande freschezza e lunghezza arricchiscono ancor di più la soddisfazione durante la degustazione.

Passopisciaro Contrada "R" Rampante 2017 – Vini Franchetti

Vitigno: Nerello Mascalese
Età vigneto: più di 100 anni
Zona di produzione: pendici del vulcano Etna
Produzione: 2.730 bottiglie
Abbinamento suggerito: Tre variazioni di polpo

Vigna di 1,7 ettari situata ad oltre 1.000 metri di altezza, l'ultima ad essere vendemmiata vista la posizione. Sicuramente una delle uniche vigne poste così al limite per la vinificazione sulle pendici dell'Etna. Una viticultura eroica: Franchetti è sicuramente stato uno dei primi a credere in questo grande territorio formato da terreni di lava antica e minerali. Un vino unico e incredibile, dotato di un'eleganza e una freschezza impressionanti, bacche rosse e leggere note speziate rendono il profumo intrigante e coinvolgente, passaggio e affinamento in grandi botti di rovere aiutano il vino ad arrotondarsi donandogli un'ulteriore morbidezza. Un vino da provare per riuscire a farsi un'idea delle diverse sfaccettature del Nerello Mascalese, ambasciatore dell'eleganza dei vini siciliani.







La Provincia di Bergamo sostiene i progetti della Strada del Vino Valcalepio

Sono in continua crescita il numero dei soci e gli appuntamenti organizzati dalla Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca. Il punto è stato fatto nella Sala Consiliare della Provincia di Bergamo con il comitato di gestione dell'associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, che ha visto la partecipazione di soci e istituzioni e il saluto del presidente della Provincia Gianfranco Gafforelli.

Settembre si è rivelato un mese ricco di iniziative, cui ha preso parte l'associazione: Lo Calice durante la Festa dell'Uva di Trescore Balneario, il Festival della Pasticceria a Mantova il 21 settembre e sei degustazioni di vini abbinati salumi, formaggi, dolci tipici, olio e paste ripiene, organizzate in piazza Pontida a Bergamo nello spazio allestito dai Maestri del Paesaggio e in collaborazione con la Camera di commercio e il marchio "Bergamo Città dei Mille Sapori".

Ad ottobre l'Associazione ha in calendario numerose iniziative sul territorio: Emozioni da Bere il 6-7 ottobre presso il Castello degli Angeli di Carobbio, Calici d'autunno con il Comune di Castelli Calepio il 12-13 ottobre, il Concorso "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme", i World Cheese Awards dal 17 al 20 ottobre, Golosaria Milano dal 26 al 28 ottobre. In tutti gli appuntamenti sono stati e verranno promossi i prodotti e le aziende del territorio.

«La Provincia accoglie con favore e sostiene le progettualità che valorizzano e promuovono le ricchezze della nostra terra, partendo dai suoi sapori e includendo i settori che rappresentano le attività produttive, un vanto in tutto il mondo», ha commentato il presidente della Provincia, **Gianfranco Gafforelli**. Concetti condivisi dal Comitato di Gestione dell'associazione.


di Enrico Rota

«Siamo veramente soddisfatti per la partecipazione fattiva di numerose realtà associative, istituzionali e private», ha dichiarato il segretario della Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, **Giorgio Lazzari**. «Continueremo a lavorare con impegno per promuovere i moltissimi prodotti enogastronomici straordinari del nostro territorio». cod 62911

Per informazioni:
www.stradadelvalcalepio.com

UN VITIGNO AL MESE

Il Perricone regala soddisfazioni dopo l'affinamento

di *Piera Genta*

● Conosciuto con i sinonimi di Tuccarino, Guarnaccio e Pignatello, è un vitigno a bacca rossa originario della Sicilia occidentale; pochi i documenti ufficiali per stabilire le sue origini. Le informazioni disponibili risalgono alla fine dell'Ottocento quando il vitigno era largamente coltivato in provincia di Palermo e di Marsala per vinificare il Marsala Ruby in assemblaggio con altre uve locali apportando quella componente tannica importante per l'invecchiamento.

Varietà molto difficile da coltivare, caratterizzata da una moderata produttività ed impegnativa nella vinificazione. Il vino che ne deriva, soprattutto nelle annate fresche e piovose, risulta scontroso e ruvido a causa del tannino, restituisce però grandi soddisfazioni dopo un certo periodo di affinamento. Viene vinificato in assemblaggio spesso con il Nero d'Avola per ammorbidire la trama tannica e con il Nerello Mascalese per acidità e finezza olfattiva.

In purezza i vini esprimono una grande personalità con una complessa gamma di spezie con ginepro e pepe nero in evidenza, frutti rossi maturi, una base tannica ed un corpo asciutto con finale alcune volte ammandorlato. Il Perricone in purezza si accompagna ottimamente ai vegetali in zuppa, ai formaggi di carattere e alle carni rosse anche elaborate. Viene utilizzato in alcune doc tra le più importanti della Sicilia, in modo particolare nelle provincie di Palermo, Agrigento e Messina, oltre a far parte di numerose Indicazioni geografiche tipiche. cod 62924

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Basin, il Rosé Extra Dry nato dalle uve della val d'Ossola

di *Piera Genta*

Delicato "come un bacino", perché il suo nome, basin, è la forma dialettale di bacio. Si tratta del primo spumante, metodo Charmat con 60 giorni in autoclave, prodotto con le uve della val d'Ossola. Siamo nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola a nord del Piemonte, al confine con la Svizzera, una viticoltura dalla storia antica, un secolo fa cosparsa di vigneti, oggi ne sono rimasti pochi ettari.

Lo spumante Basin viene prodotto solamente in 800 bottiglie. I vigneti sono allevati tradizionalmente a "toppia", la pergola, ubicati nei comuni di Domodossola, Trontano e Beura ad un'altitudine che parte dai 300 metri sopra il livello del mare. È la scommessa di un giovane viticoltore, che dopo alcune esperienze in Italia e all'estero, ha deciso di iniziare nel 2016 a recuperare il patrimonio vinicolo ossolano.



Un territorio difficile caratterizzato da una pronunciata escursione termica, piccoli appezzamenti su terreni a base granitica che impongono lavorazioni manuali e costante impegno. L'azienda di Edoardo Patrone, pochi ettari, in parte messi a disposizione da viticoltori che non hanno più la forza di seguirli, è l'unica ad avere l'intera filiera di produzione a Domodossola. Questo spumante nasce proprio con l'idea di utilizzare i diversi vitigni locali, con prevalenza Prunent, clone del Nebbiolo.

Basin, uno spumante non convenzionale, dal colore tenue del petalo di rosa, si distingue per finezza e ricchezza di sapori fruttati, dalle fragoline di bosco al lampone. La sua effervescenza fine e persistente regala una bocca piacevole, sapida, in equilibrio con la componente alcolica. Fresco e delicato, può essere un perfetto aperitivo, o ideale per accompagnare antipasti a base di verdure e leggeri primi piatti.

cod 63097

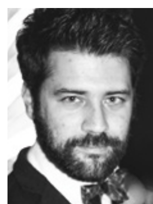


Mirabella, 40 anni in Franciacorta

Brindisi con il nuovo DØM Rosé

In una delle ultime serate calde di settembre l'azienda di Rodengo Saiano (Bs) ha ricordato la strada fatta dal primo vigneto del '79 fino all'ultima novità, un rosé spumantizzato Dosaggio Zero. Il piazzale fuori dalla cantina, animato da un dj set a partire dall'aperitivo fino ad arrivare al dolce, era gremito di ospiti: stampa, uomini del vino e amici di Mirabella, gli stessi con cui «abbiamo condiviso tanto del nostro percorso», ha detto **Alberto Schiavi**, oggi alla guida della cantina insieme al fratello Alessandro e al padre Teresio. Tutti radunati a festeggiare 40 anni di vino, 40 di Franciacorta, 40 anni di «grande personalità - ha spiegato **Giovanni Felini**, sommelier che a Mirabella cura l'ospitalità e l'enoteca - dettata dal Pinot Bianco, dalla vasca in cemento, dalla rivisitazione della parte chimica dei solfiti».

I traguardi della cantina sono culminati con l'ultimo nato, il DØM Rosé Franciacorta Dosaggio Zero Riserva. Il vino rosa contraddistingue la storia di Mirabella, tra le prime in Franciacorta a vinificarlo nel 1982 con un taglio Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco.



di Marco Di Giovanni

DØM Rosé ha celebrato non solo l'anniversario di Mirabella, ma anche i 70 anni del fondatore, **Teresio Schiavi**: «I successi nella vita meritano di essere festeggiati - ha dichiarato - e questi 40 anni sono per me l'occasione di ringraziare e ricordare tutti coloro che hanno contribuito alla nascita e alla continuazione dell'azienda. Pensando al domani nutro due speranze: che i miei nipoti custodiscano e tramandino la tradizione di Mirabella, e che il patrimonio di conoscenze ed esperienze enologiche acquisite anno dopo anno si esprima sempre più in un'innovazione consapevole, rispettosa dell'uomo e della Natura». cod 62825

Vittoria ex aequo per la 13ª edizione di Sparkling Menu Villa Franciacorta

● La sfida di Sparkling Menu Villa Franciacorta ha indicato due vincitori ex aequo, i cui piatti sono risultati coerenti con gli abbinamenti proposti: Villa Goetzen, di Dolo (Ve), della famiglia Minchio, chef Cristian e Massimiliano Minchio, e Bora Da Besa di Lugano, di Gagan Nirh, chef Mauricio Acosta, rispettivamente con i piatti Zuppa di pesce del "Paron" Paolo e Asado de ternera con chimichurri, abbinati alle etichette di Villa Franciacorta Diamant Franciacorta Pas Dosé Millesimato 2013 e Cuvette Franciacorta Brut Millesimato 2012.

Per premiare i vincitori, i patron di Villa Franciacorta, Roberta Bianchi, Alessandro Bianchi e Paolo Pizziol, hanno regalato loro un'esperienza unica, ovvero presentare i propri piatti in un Gala dinner "stellare", in cui protagoniste, insieme alle eccellenze di Villa Franciacorta, sono state le creazioni gourmet dei prestigiosi cuochi Enrico Bartolini, due stelle Michelin al Bartolini Mudec di Milano, e Mauro Elli, una stella al Cantuccio di Albavilla (Co).

La cena è stata ulteriormente impreziosita dagli abbinamenti con i vini di Villa Franciacorta, che, con Sparkling Menu, dal 2002 è al fianco degli chef e della sommellerie più qualificata per stimolare fantasiose creazioni culinarie che possono contare sullo stile e la classe di etichette uniche. Una formula vincente. cod 62797



BEN...BEVUTI AL SUD

I vini di Fina
Intensità e profumi avvolgenti


di Gianni Paternò



Bruno Fina, enologo, ha saputo coniugare alla capacità imprenditoriale la sua attività di tecnico che ha avuto la fortuna di lavorare col grande Giacomo Tachis. La filosofia di Fina: mantenere i profumi tipici che quella varietà e quel territorio possono offrire, rispettandone la struttura, ricercando un perfetto equilibrio tra acidità e tannini, tra acidità e mineralità.

Degustiamo Caro Maestro 2015 Igp Terre Siciliane, un tributo a Tachis, Cabernet Sauvignon e Merlot e poco Petit Verdot. Vigneti in alta collina, resa di soli 50 q/ha, affinamento per almeno 2 anni in barrique e un anno in vetro. Colore quasi granato impenetrabile; un olfatto di sorprendente attrattività, tanta frutta rossa, balsamico, multiforme, intenso e franco; palato morbido, tannini vellutati, giustamente acido, grande complessità e struttura, retro infinito ed un senso di appagamento, ancor giovane ma già maturo, lo consigliamo in salotto per gustarlo a solo.

Kikè 2018 Igp con Traminer al 90% e Sauvignon Blanc, vigneti a 500 m, fermentazione in acciaio, 6 mesi in bottiglia. Nel calice il colore è paglierino quasi dorato; al naso un cesto di frutta esotica, agrumi, melone giallo, zagara e non solo, finissimo, elegante, inebriante nella sua intensa aromaticità; in bocca fragrante, suadente poi minerale, struttura che cresce. Perfetto con ostriche e crostacei marinati.

cod 63069

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

I vini "volatili" di Maso Grottner

di *Piera Genta*

Quante storie curiose legate al mondo delle etichette dei vini. E non lo sono di meno quelle del Grottnerhof a Novale di Fiè, un maso chiuso del XIII secolo. L'azienda vitivinicola è menzionata nei documenti del menestrello tardo medievale Oswald von Wolkenstein. Dopo varie vicissitudini il Maso oggi è di proprietà di Stefan Pramstrahler e della sua famiglia. Sarà un caso, ma Stefan, pluripremiato chef del Romantik Hotel Turm, campione di deltaplano, ha avuto fin da bambino la passione per i volatili possedendone alcuni, tra cui un corvo imperiale, o meglio, Corvus Corax.

Il corvo imperiale è il simbolo del Grottnerhof nonché l'etichetta di uno dei vini, il Pinot Nero. Sono 4 i vini, 3 bianchi e un rosso, tutti monovitigno, che vengono prodotti da questa tenuta nella valle Isarco con soli 3,5 ettari di vigneti in zone di forte pendenza ad una altitudine tra i 450 e i 600 metri.

Ogni vino porta il nome di un volatile e ne rispecchia il carattere: il Pinot Bianco Piaca, da Pica Pica nome scientifico della Gazza; Gewürztraminer Tetrix, ovvero il Fagiano di monte; il Sauvignon Bubo, ovvero il Gufo reale. L'autore di ogni etichetta è l'artista altoatesino residente a Berlino Florin Kompatscher. I vini si trovano nel ristorante dell'hotel ad accompagnare le specialità di Stefan e sono in vendita nei magazzini Harrod's a Londra.

Corax è un Pinot Nero di grande eleganza, dal corpo morbido ed una persistenza speziata, elegante, di grande vitalità che ammalia come il volatile di cui porta il nome.

cod 62841



Toscana, con i suoi 107 birrifici tra le regioni trainanti del settore

A tutta birra! Continuiamo il nostro cammino birrario in Toscana. Ci guida **Alberto Laschi**, "bevitore" per passione, non per professione, sommelier e docente Fisar oltre che di vari corsi di formazione birraria. Ha partecipato dal 2006 all'organizzazione del Villaggio della Birra, diventato uno dei più importanti festival birrari europei.

Una fotografia della situazione birraria in Toscana, la sua evoluzione?

La Toscana, con i suoi attuali 107 siti produttivi, accanto alla Lombardia e subito dietro Lazio, Piemonte e Veneto, è una delle regioni trainanti della produzione di birra artigianale. Attivi fin dalla prima ora della svolta produttiva artigianale (è nel 1997 che apre il Circolo dei 50, uno dei primi brewpub italiani), i birrai toscani hanno affermato la propria presenza sul mercato fin dai primi anni del 2000. Il Bovaro (adesso non più attivo) apre nel 2000, il birrificio Mostodolce nel 2003 e nel 2005 arrivano Olmaia e Petrognola, "raggiunti" nel 2006 dal Birrificio Amiata e dal Bruton di Lucca. Dal 2010 in poi il mercato produttivo è "esploso" e ha visto un florilegio di aperture di birrifici, di brewpub (attualmente una decina), di beerfirm (oggi una trentina).

Tracciamo un itinerario brassicolo lungo la regione, quali le tappe?

Impossibile non partire dai birrifici storici, ai quali affiancare interessanti birrifici artigianali di più recente apertura. Nella zona fiorentina, tappa d'obbligo al Mosto Dolce, le cui birre possono essere assagiate nei suoi due pub di Prato e Firenze, poi Math nella periferia fiorentina; e ancora tre birrifici della vivace zona pratese (Badalà, Fermentolibero, Calibro 22). Spostandosi nel senese, pit stop a Montepulciano dall'Olmaia di Moreno Ercolani e, allungando di pochi km, a Pienza, dalla Brasseria della Fonte, per arrivare fino alle pendici del Monte Amiata, nel grossetano, dove il Birrificio Amiata è una sicurezza. Nella parte ovest della regione, si parte dal Birrificio Bruton, per poi dirigersi in Versilia dove si fa tappa al Birrificio del Forte, al Piccolo Birrificio Clandestino e al Birrificio degli Archi.

Chi sono i birrai che secondo te lavorano in maniera lodevole?



di Giovanni Angelucci

Moreno Ercolani dell'Olmaia dimostra mano salda in birrificio e il giusto mix fra tradizione ed innovazione. La coppia Apo Lenci/Andrea Riccio ha caratterizzato in positivo la produzione in casa Bruton. Francesco Mancini ha segnato l'evoluzione produttiva filo-belga, ma aperta anche a stili meno tradizionali, del Birrificio del Forte. Il livornese Clandestino sforna birre a ripetizione, Mathieu Ferrè associa estrosità produttiva a tradizionale classicità. Un emergente? Simone Cesaroni della Brasseria della Fonte.

Birrifici agricoli? Quali sono le realtà particolarmente vicine al territorio?

In Toscana attualmente non sono più di 5-6 i birrifici agricoli con produzio-

Alberto Laschi





ni significative: nati fra il 2013 e il 2015, sono dislocati tra senese e grossetano. Il birrificio agricolo più apprezzato è La Stecciaia di Rapolano Terme (Si), che usa per le proprie birre l'orzo ed altri cereali coltivati nella propria tenuta. Poi ci sono birrifici che usano spesso materie prime legate al territorio in cui hanno la propria sede. Come il Birrificio Amiata, che usa la varietà di castagne "bastarda" che nasce sulle pendici del monte Amiata, il farro e il mosto di alcuni vitigni autoctoni come Vermentino e Sangiovese.

Birre della Toscana da assaggiare?

La5 e La9, le due flagship beers dell'Olmaia: una blond e una english bitter difficilmente dimenticabili. Martellina: la birra storica del Mostodolce di Prato, una belgian strong ale arricchita dall'uso di miele di castagno. Bastarda Rossa e Contessa del Birrificio Amiata: la prima, una delle birre alla castagna più apprezzate in Italia, la seconda una Ipa fra le prime prodotte in Italia. Lilith e Momus di Bruton: una strong bitter e una belgian strong dark ale, due classici. Di difficile reperibilità, la Ambrata al Farro di Petrognola vale il viaggio in Garfagnana, come per la Ri'appala, la indovinatissima Ipa del Clandestino. Anche la Gassa d'Amante (belgian pale ale) e la Cento velto Forte (una biere blanche) del Birrificio del Forte. E poi Brasserie della Fonte: Mezzanotte di fuoco, corposa e levigatissima imperial stout, e Robustus Porter testimoniano l'eccellente tecnica birraria di Simone Cesaroni.

Come siamo su pub e mescita?

Dopo un bel po' di anni "bui", oggi anche in Toscana i locali dove poter gustare birra artigianale non sono più una rarità. Firenze la fa da padrona, dopo essere stata la battistrada: in zona San Frediano si mangia e si beve con estro e competenza al Diorama di Daniele Bertelli, nella stessa zona c'è l'Archea Brewery, pub che offre birre in rotazioni sempre efficaci. Sempre a Firenze il Brewdog e il King Grizzly. Dei due pub del Mostodolce (a Prato e a Firenze) si è già detto, mentre a Lucca da non molto è attivo il De Cervesia, tap room ad "orario ridotto". Sempre a Prato è aperto da 5 anni Struttura Birra, pub gestito dal rude Mase. Poi c'è la costa labronica, molto vivace dal punto di vista birrario; a Livorno il Piccolo Birrificio Clandestino e il Bad Elf lavorano con serietà. A Siena la Birreria La Diana associa buon cibo a buon bere, mentre a Follonica la birreria Quartiere Latino è punto di riferimento. Da citare Massimo Tosi e il suo locale Il Principe a Margine Coperta e il Tnt di Bibbiano: non solo un pub...

> ***"Dopo un bel po' di anni "bui", oggi anche in Toscana i locali dove poter gustare e degustare birra artigianale non sono più una rarità."***
>
> ***Alberto Laschi***

Eventi in regione? Come è andata questa 14ª edizione del Villaggio?

In Toscana c'è almeno un evento birraio al mese. Il moltiplicarsi di tali occasioni ha fatto crescere uno zoccolo duro di appassionati che ha contribuito all'evolversi in positivo della cultura birraria nella Regione. Storicamente il Villaggio della Birra è il top: birrai da tutte le parti del mondo propongono le proprie produzioni. Quest'anno 35 i birrifici presenti, con più di 130 birre. Altro appuntamento imperdibile, a Firenze, è la celebrazione del Birraio dell'Anno, che vede riuniti i migliori 20 birrai/birrifici italiani "storici" e i migliori 4 birrifici "emergenti". Altri eventi, l'Hop Summer Festival a Livorno, In Fermento a Fivizzano (Ms) e Birragustando, sulle pendici dell'Amiata. cod 62848



ALTA FERMENTAZIONE, STAMPO INGLESE: LE BIRRE FIRMATE BORDERLINE BREWERY

A Buttrio, nella provincia udinese del Friuli Venezia Giulia, i malti arrivano dall'Inghilterra e dalla Germania, i luppoli dagli Usa e dall'emisfero Sud. Vengono utilizzati sapientemente da un giovane duo. Nel loro birrificio vengono prodotte tutte birre ad alta fermentazione di stampo inglese, semplici e beverine. Borderline Brewery è vicino al confine (borderline appunto), con un approccio al mercato anche borderline! Inizialmente si era in quattro, ora ci sono Eros Mattaloni, che è birraio e cantiniere, e **Marco Simoni**, che si occupa di tutto ciò che un birrificio richiede, tranne che della produzione.

I ragazzi fanno tanta ricerca sulla materia birra, con ricette praticamente sempre diverse, affinamenti in botte, fermentazioni spontanee, luppolature che ad ogni cotta cambiano sulla stessa birra di base. «Lavoriamo sempre in doppia cotta - racconta Marco - per cui due fermentatori da 15 hl (13 effettivi) e 2 maturatori orizzontali. Infustiamo in isobarico e imbottigliamo a mano e rifermentiamo in bottiglia».

Due sono le uniche birre fisse presenti in listino: la Pale ale e la Robust porter. La prima è un'interpretazione del tutto personale di un classico stile inglese, ma rivisto in chiave moderna. «La usiamo come bionda base - continua Simoni - nonostante la ricetta dei malti e quella del luppolo siano create per una birra ad alta fermentazione, che solitamente non risulta così beverina». La Robust porter è scura, tonda, tostata, piena, soddisfacente nonostante i suoi "soli" 6,5 gradi, «anche qui usiamo abbastanza luppolo, per la chiusura amara, ma che ben si sposa con la base di malti tostati». **(G.A.)** cod 62950

BIRRA YBLON, DNA SICILIANO APERTO AI PROFUMI DEL MEDITERRANEO



Il nome richiama il popolo dei Siculi, tra i primi ad insediarsi e lasciare traccia nel nostro territorio (Pantalica, Cava d'Ispica, ecc.). Re Hyblon è forse l'unica figura documentata da alcuni testi greci. «Per noi rappresenta un forte legame con il territorio», racconta il birraio **Marco Gianino**. Sentirete parlare della Timpa, e se sarete fortunati la potrete anche assaggiare. È la birra che più rappresenta la realtà del birrificio Yblon, forse la prima vera saison siciliana, uno stile belga che ha trovato un ottimo riscontro sull'isola. La realtà Yblon è composta da cinque ragazzi, Marco è il birraio, Fabio e Antonio curano gli aspetti commerciali, Carlo e Giorgio si occupano dell'amministrazione. **(G.A.)** cod 62951



LIEVITERIA, IL BIRRIFICIO IN CERCA DEL LIEVITO AUTOCTONO

La scelta del nome nasce dal progetto principale, ovvero quello di produrre lieviti per la birrificazione. Ad oggi è ancora in fase di sviluppo, ma la direzione è unica e va verso una filosofia produttiva che ha portato a birre semplici e contemporaneamente sorprendenti.

Al momento l'ampia gamma è composta da sei birre con le quali è possibile fare un tour birrario internazionale attraverso sei nazioni: Yosemite (Golden Ale), Second Gear (Dubbel), Bobber (West Coast Ipa), Zwolf (Kellerbier), Pavel (Tmavé), Wolowitz (Grodziskie), confezionate sia in fusto che in bottiglia (formato 33 cl e 75 cl). Siamo a Castellana Grotte (Ba) e ad occuparsene è una società, o meglio un gruppo di ragazzi, composto da Pasquale Rinaldi, promotore finanziario in veste di amministratore, e Angelo Lovece, chimico farmaceutico responsabile del reparto lieviti. Compaiono però anche i collaboratori Angelo Ruggiero, birraio, e **Vincenzo Rinaldi**, responsabile commerciale.

«Operiamo su un impianto manuale da 5 hl - racconta Vincenzo - con capacità cantina di 70 hl. Utilizziamo luppoli e malti esteri di alta qualità che vanno da Maris Otter a Simpsons o a malti Weyermann. Nel nostro secondo anno di vita abbiamo prodotto circa 40 hl di birra. Ad oggi l'unico ingrediente locale che usiamo è l'acqua». **(G.A.)** cod 62966

8 Nov
Naturae et Purae - bio&dynamica
Kurhaus - Piazza della Rena *Sandplatz*

8-11 Nov
Charity Wine Masterclasses
Hotel Therme Merano

8-11 Nov
Food Spirits Beer - The Official Selection
GourmetArena

8-11 Nov
Spirits&Mixing Arena
GourmetArena

8-11 Nov
Fuorisalone - wine in the city
Corso Libertà *Freiheitsstraße*

9-11 Nov
Wine - The Official Selection
Kurhaus

9-11 Nov
The Circle - people lands experiences
Piazza della Rena *Sandplatz*

12 Nov
Catwalk Champagne
Kurhaus



Merano WineFestival 28
since 1992

Selected by:



MERANO WINEFESTIVAL

8-12 November 2019

www.meranowinefestival.com

FOLLOW US! #thewinehunter #meranowinefestival



Xelecto nei mercati esteri Un successo senza confini

È l'espresso sempre perfetto, dal primo all'ultimo sorso, già apprezzato dai migliori professionisti della ristorazione italiana e ora anche all'estero. Ne parliamo con **Fabrizio Mengoli**, marketing manager Xelecto.

Il mercato italiano vi conosce già da tempo, ma quali sono le ragioni del successo di Xelecto all'estero?

I motivi sono tanti ma sicuramente il primo valore che ci viene riconosciuto è la qualità eccellente e costante del nostro espresso: Xelecto infatti nasce da un'attenta selezione dei più pregiati caffè del mondo e lo speciale sistema di conservazione delle nostre monodosi ne preserva tutti gli aromi e il gusto. Xelecto è anche una soluzione che conviene: il sistema, facile da usare, garantisce assenza di sprechi e riduzione della manutenzione. E poi c'è la ritualità del gesto, che Xelecto rispetta, portando anche all'estero l'affascinante immaginario del caffè tipicamente italiano.

Chi sono i vostri clienti esteri?

Sul mercato estero - così come in Italia - interagiamo con diversi target tutti di altissimo livello, che scelgono Xelecto per diverse ragioni: in generale, Xelecto è un prodotto che stimola l'élite degli addetti al settore, ma nello specifico distinguiamo il comportamento dei bar di classe da quello dei ristoranti di classe. Infatti, nel primo caso, abbiamo notato che i baristi all'estero apprezzano molto in Xelecto la gamma del menu, ricco e completo. Nel canale ristoranti, invece, parlando agli chef stranieri - inclusi gli chef stellati - Xelecto risulta un vero e proprio ingrediente selezionato, che arricchisce l'offerta nel panorama dell'espresso italiano soprattutto nei ristoranti gourmet, che hanno già una cultura della scelta. È successo in Italia, con la cuoca campana Rosanna

Xelecto è un caffè nato per viaggiare... non a caso è sempre fresco, a qualsiasi latitudine o altitudine, a prescindere dal tasso di umidità e a prescindere dal passare del tempo

Marziale, che da quasi due anni ormai usa solo Xelecto nel suo ristorante Le Colonne Marziale, 1 stella Michelin.

In sintesi, perché i professionisti esteri richiedono Xelecto?

Il barista all'estero sceglie Xelecto per la sua gamma davvero completa di proposte da servire, per tutti i gusti e per tutti i momenti del giorno, da mattina a sera: se pensiamo che oltre il 90% dei clienti del bar all'estero consumano seduti al tavolo, ecco perché il nostro menu ricco e invitante, da leggere con calma e con piacere, risulta uno strumento davvero prezioso. Parlando sempre dell'estero, lo chef gourmet invece sceglie Xelecto perché nel proprio locale vuole solo prodotti alimentari eccellenti - come Xelecto gran cru monorigine, che è infatti tra i nostri top seller - e perché con Xelecto può creare nuove ricette e nuovi abbinamenti di gusto.

I gran cru monorigine Xelecto sono tra i vostri top seller all'estero, ma qual è il prodotto Xelecto che piace di più?

Oltre ai nostri grand cru - le nostre miscele selezionatissime di caffè monorigine che provengono da Kenya o Guatemala - il prodotto Xelecto più amato, più richiesto e più diffuso all'estero è sicuramente l'espresso Xelecto biologico certificato: il numero di insegne che hanno scelto questo prodotto aumenta continuamente, basti pensare che solo in Sudafrica, per esempio, ad oggi sono ben 8 le catene di cafè, ristoranti e bistrot, che usano il nostro Xelecto bio, in decine e decine di punti vendita, in tutto il continente. Ma infatti Xelecto è un prodotto particolarmente adatto a chi ha un franchising o a chi gestisce un alto turn over di personale, proprio perché la sua preparazione è immediata e il sistema è semplice da usare, con Xelecto non serve una lunga formazione per ottenere un caffè sempre perfetto. Inoltre, ricordiamo che le capsule in monoporzione permettono di gestire meglio le quantità di prodotto usato, azzerando praticamente gli sprechi di materia prima.

Sembra quindi che portare Xelecto all'estero sia stato facile. È così?

Non direi che è stato facile ma che è stato naturale, come un percorso inevitabile. Xelecto è un caffè nato per viaggiare... non a caso è sempre fresco, a qualsiasi latitudine o altitudine, a prescindere dal tasso di umidità e a prescindere dal passare del tempo: Xelecto si mantiene sempre perfetto. Ecco perché è l'espresso ideale anche per il mercato estero.

Quali progetti per il futuro?

Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti finora in Italia e all'estero ed è per questo che intendiamo promuovere sempre di più nel mondo il nostro Xelecto, un caffè di nuova concezione capace di unire tradizione e innovazione nel valore di un'eccellenza costante. Andremo avanti in questa direzione di espansione anche con il supporto del network Caffè Molinari, già presente in oltre 20 Paesi: una rete capillare su cui possiamo sempre contare, in grado di velocizzare i tempi di avvicinamento alle nuove aree di mercato. E questo vale anche nel caso di Xelecto, sempre alla scoperta di nuovi mondi, nuovi risultati e nuovi obiettivi. cod 62934

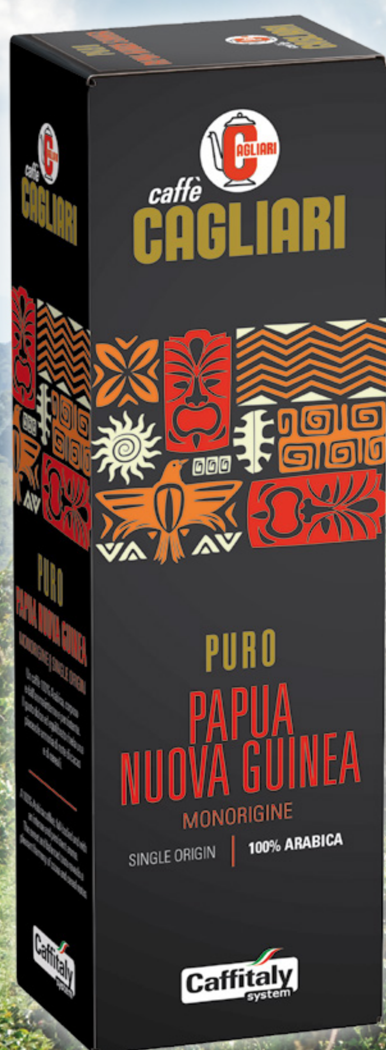
Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it



La chef Rosanna Marziale, 1 stella Michelin, e Fabrizio Mengoli, marketing manager Xelecto

Papua Nuova Guinea

Nuova monorigine di Caffè Cagliari





In occasione della 41ª edizione di Host a Milano, Caffè Cagliari presenta una nuova referenza che arricchisce la linea dei monorigine in capsule Caffè Gourmet. All'interno dello stand interamente dedicato al sistema Caffè Cagliari 10+, il pubblico di Host potrà degustare il 100% Arabica proveniente dalle isole di Papua Nuova Guinea. «In questo Paese il caffè cresce ad un'altitudine compresa tra 1.500 e 1.800 metri sopra il livello del mare - afferma **Alessandra Cagliari**, amministratore delegato di Caffè Cagliari - e il clima tropicale e il terreno vulcanico circondato da foreste pluviali creano l'ambiente ideale per la crescita di pregiate varietà Arabica. Queste particolari condizioni climatiche donano all'espresso un gusto dolce ed equilibrato con una piacevole armonia di note di cacao e di cereali».

La nuova monorigine Papua Nuova Guinea si va ad aggiungere alla linea Caffè Gourmet, le monorigini di Caffè Cagliari in capsule Caffitaly System che comprende una selezione di tre 100% Arabica dal Brasile, Costa Rica e Kenya e un 100% Robusta della pregiata qualità Kaapi Royal, proveniente dall'India. L'intera linea Caffè Gourmet è disponibile sia per il canale domestico (acquistabile nei negozi o sul sito Caffitaly System) sia per il sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione.

Per i professionisti dell'Horeca, oltre all'abbinamento con la macchina per espresso professionale, è disponibile una serie di materiali di servizio esclusivi: la carta dei caffè che permette al cliente di scegliere l'origine in base al proprio gusto, la tazzina con coperchio per mantenere intatta la crema e gli aromi durante il servizio al tavolo, il passaporto del caffè da accompagnare alla tazzina che racconta l'origine e le sue caratteristiche organolettiche.

cod 63011

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it



Ravasio 1926
Il futuro ha... radici profonde

Ravasio Caffè festeggia i 30 anni di attività con una svolta strategica: congeda la storica ragione sociale Esserre Distribuzione, che ha distribuito con successo le miscele della torrefazione, e debutta Ravasio 1926. «Un esordio che affonda le radici nella tradizione», spiega Sergio Pietro Ravasio, alla guida dell'azienda di famiglia. «Abbiamo voluto ritornare al passato dando peso a una data storica, il 1926, l'anno in cui mio nonno Pietro avviò l'attività di importazione e vendita di prodotti di drogheria e coloniali per poi specializzarsi nel mondo del caffè. Ravasio 1926 vuole inoltre essere un elemento di sinergia con tutti i nostri prodotti, un faro che permetta di identificare subito la nostra attività in ogni sua declinazione».

Trent'anni caratterizzati da uno sviluppo continuo che ha visto l'azienda bergamasca prima affidare la produzione a torrefattori esterni, per poi strutturarsi e lavorare in autonomia. «Il nostro impianto - ricorda Ravasio - ha una capacità produttiva di 4.500 kg di caffè, lo stabilimento si sviluppa su una superficie di 2.000 metri quadri e il nostro raggio d'azione è tutta la Lombardia. All'estero siamo presenti in 15 Paesi. Investiamo costantemente nelle miscele con un'attenzione maniacale alle materie prime. Il nostro ciclo produttivo è presidiato da selettori ottici magnetici e selettori di crivello per pulire e controllare tutti i chicchi, che vengono setacciati tramite il vibrovaglio, apposite lastre con fori calibrati. Assicuriamo quindi un controllo totale di filiera, con un monitoraggio completo sulla materia prima».

Una filosofia produttiva premiata dalla certificazione Biologica a cui è seguita quella Fairtade (il marchio del commercio equo e solidale): la miscela Ravasio Caffè Bio Fairtrade si è imposta nel 2018 alla terza edizione del premio World Fairtrade Challenge. «Siamo molto soddisfatti - ammette **Sergio Pietro Ravasio** - in quanto non è per nulla scontato ottenere la doppia certificazione sulla stessa materia prima. Creare una miscela così particolare è molto impegnativo anche sul fronte dell'approvvigionamento. Si tratta infatti di micro-lotti e organizzare degli stock richiede molta ricerca e attenzione. Qualità e sostenibilità, del resto, sono per noi valori fondamentali. Questo sistema di certificazione lavora infatti per ridurre le ingiustizie del commercio internazionale attraverso l'introduzione di pratiche di scambio più eque nei confronti dei contadini nei Paesi in via di sviluppo».

Una miscela che ha quindi tutte le carte in regola per essere un polo d'attrazione alla 41ª edizione di Host Milano. «Host - sottolinea Ravasio - è un importante momento di incontro per consolidare la nostra immagine sia sul mercato nazionale che su quelli esteri. Un appuntamento di rilievo con i buyer a cui presentiamo la nostra produzione che si articola in 7 miscele, oltre la Bio Fairtrade. In totale una quarantina di referenze».

cod 63034



Ravasio Caffè
via Degli Artigiani 33 - 24060
Brusaporto (Bg) - Tel 035 681893
www.cafferavasio.it

Bitter e amari OnestiGroup

Assortimento per tutti i gusti

L'azienda di Fiorenzuola d'Arda (Pc) dal 1986 è specializzata nel fornire all'Horeca un'articolata gamma di prodotti selezionati in tutto il mondo: oltre 65 marchi in esclusiva nazionale. Di rilievo nel segmento bitter & amari i brand Alpestre, Underberg, Violento, Bob's Bitters e Japanese Bitters.





Nato in Francia nel 1857, **Alpestre** è un distillato idroalcolico di 34 erbe e piante officinali preparato con un metodo segreto. Viene imbottigliato puro senza aggiunta di zucchero o altri additivi. Eccezionale digestivo, si può degustare puro o nella preparazione di cocktail.



La ricetta di **Underberg** è stata messa a punto nel 1846 e prevede l'utilizzo di 43 erbe aromatiche provenienti da tutto il mondo. Un infuso balsamico che segue un processo produttivo segreto definito "semper idem" e che termina con mesi di invecchiamento in botti di rovere slovene. Imbottigliato solo in monodose, dal 1949 è l'unico bitter naturale in formato pocket 2 cl. Nasce come digestivo, ma viene sempre più utilizzato come ingrediente per cocktail dal carattere deciso.



Violento è stato ideato in Puglia da Gianni Dell'Olio e Francesco Di Gioia nel 2015. Alla ricerca di un bitter agrumato e non trovando sul mercato alcun prodotto in grado di soddisfare le loro esigenze decisero di produrselo in proprio. Violento Bitter incarna il profumo e l'aroma degli agrumi e delle spezie pugliesi. È l'ideale per aggiungere forza a numerosi cocktail.



I **Bob's Bitters** prevedono una lunga macerazione degli ingredienti, che permette un'elevata estrazione di aromi, fattore che li rende perfetti per armonizzare aromaticamente i cocktail.

Japanese Bitters è il primo brand al mondo prodotto con ingredienti naturali provenienti dal proprio Paese di origine, il Giappone. Yuki Yamazaki, bartender di fama e ideatore di questo brand, ha deciso di scovare e selezionare i migliori ingredienti giapponesi, in modo da creare una ricetta inimitabile e unica. cod 62985

OnestiGroup
via Toscana 5/7 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel 0523 245511
www.onestigroup.com

Copalli, rum puro dal cuore della foresta pluviale





Copalli Classic Mojito

Ingredienti: 4 cl **Copalli White Rum**, 3 cl succo di lime, 7 foglie di menta fresca, 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco raffinato, soda

Preparazione: mettere in tumbler alto due cucchiaini di zucchero e il succo di mezzo lime. Mescolare, aggiungere la menta e schiacciare delicatamente; aggiungere il ghiaccio, il rum e finire con una spruzzata di soda. Guarnire con qualche foglia di menta e una fetta di lime

Copal Tree Lodge è un gioiello di riserva naturale protetta nell'area di Punta Gorda, estremo sud del Belize, che comprende un lussuoso eco-lodge, campi di canna da zucchero, cacao e caffè e una distilleria dedita alla produzione di pregiati rum. I rum Copalli sono biologici, realizzati a partire da tre ingredienti provenienti dal cuore della incontaminata foresta pluviale circostante: canna da zucchero, acqua raccolta direttamente dalla vegetazione, lieviti naturali. Il rum è ottenuto da succo di canna da zucchero biologico; l'acqua pura raccolta nella foresta pluviale dà morbidezza e limpidezza; i lieviti fanno fermentare il succo prima della doppia distillazione. Niente è aggiunto: Copalli non usa aromi chimici o artificiali, coloranti o zucchero.

La distilleria è a impatto zero, pertanto non inquina. Dà la priorità a processi di lavorazione meno rapidi ma efficienti e ad una raccolta della canna da zucchero più consapevole, a favore di profili di gusto più ricchi e complessi, al fine di ottenere premium spirits completamente naturali. I fondatori del progetto si adoperano anche perché i bambini possano ricevere istruzione fino alla scuola superiore e forniscono quanti più posti di lavoro alla popolazione locale nel sud del Belize.

Due sono i rum prodotti, piacevoli da gustare soli, perfetti per essere assemblati in deliziosi e raffinati cocktail sapientemente preparati. Il White Rum è uno speciale blend ottenuto dalla distillazione in alambicchi di rame e a colonna, invecchiato in tini di acciaio inox: se ne ottiene un rum bianco morbido e molto elegante. Il Barrel Rested Rum viene realizzato unicamente dalla distillazione nel classico alambicco di rame Charentais e affina in botti di rovere americano nuove e in altre che avevano precedentemente contenuto bourbon.

La Copal Tree Distillery sviluppa inoltre idee pionieristiche per un'agricoltura sostenibile e si impegna per la tutela e la conservazione della natura e dell'ambiente. Un messaggio ed un proposito di forte impatto e rilevanza, che rende questo rum ancora più interessante e attrattivo. Da pochi mesi Copalli è distribuita sul mercato italiano in esclusiva da Elegance Distribution, giovane e promettente società di distribuzione di spirits premium e super premium, sempre alla ricerca di brand esclusivi e di altissimo livello qualitativo. cod 62970

Elegance Distribution
via Farini 9 - 40124 Bologna
Tel 051 6486537
www.elegancedistribution.it

A tavola senza timori
Non ti tollero
toglie gli allergeni

La cucina di oggi va sempre di più nella direzione della sostenibilità, della leggerezza e dell'attenzione all'utilizzo di ingredienti che possono risultare problematici per alcune persone. Tiziana Colombo, da anni collaboratrice di Italia a Tavola, attraverso l'associazione Il Mondo delle intolleranze è scesa in campo per promuovere la ricerca sul nichel attraverso il progetto scientifico "Non ti tollero". L'importanza di sapere di essere intolleranti al nichel, in maniera più o meno grave, è cruciale. Per fortuna da anni c'è chi, dopo esperienze personali, si è fatta paladina di una battaglia di conoscenza e informazione che oggi comincia ad avere finalmente la giusta attenzione.

Tiziana Colombo, con la sua squadra di volontari e medici, ha organizzato una cena di beneficenza per raccogliere fondi. La serata è stata condotta da **Maria Teresa Ruta** e intervallata da interventi della cantante Paola Lopane.

Maria Teresa Ruta e Claudio Sadler





Tiziana Colombo

Cinque i cuochi che hanno prontamente aderito all'iniziativa e che per l'occasione hanno presentato piatti all'insegna del gusto e del piacere a tavola anche per chi è intollerante. Banditi per l'occasione nichel, lattosio e glutine. Adelio Zanaboni ha presentato uno Sformatino di zucchine e porri con vellutata di cremificato Colombo, accompagnato da Malvasia Il Bardughino 2018 (Alessio Brandolini); Mirko Ronzoni ha preparato il primo piatto, Conigliette di mais bianco con datterino e cavolo antico in abbinamento a un metodo Classico Roccapietra Brut Pinot nero (cantina Scuropasso); un secondo primo piatto è stato invece ideato da Danilo Angè che ha puntato su Risotto cacio e pepe di Timut con pesche alla zafferano, a cui si affiancava un altro metodo Classico, il Brut millesimato 2013 Pinot nero rosé (Pietro Torti); un altro secondo, opera del presidente de Le Soste e socio Euro-Toques **Claudio Sadler** che ha portato in tavola Stinco di vitello stufato ai mirtilli con topinanbur alla vaniglia in abbinamento al Buttafuoco Riva Biancas 2015 (Picchioni); per concludere il dessert di Salvatore Vitale, Morbidezza di mais bianco con frutta fresca e crema di formaggio cremoso profumato al lime servito con Passito Noblerot 2015 (Montello).

L'obiettivo del progetto è approfondire la conoscenza sulle reazioni avverse al nichel in ambito diagnostico e terapeutico, oltre che migliorare la qualità di vita dei pazienti. L'associazione si avvale della collaborazione di Michele di Stefano della Fondazione Irccs "Policlinico San Matteo" e di Hellas Cena degli Ics "Maugeri". cod 63063



Mauritius
La cucina speziata seduce il palato

Simbolo della calda ospitalità mauriziana, il Constance Belle Mare Plage accoglie i suoi ospiti in ambienti dal design sofisticato e allo stesso tempo confortevoli e luminosi. I colori vivaci richiamano il sole, la sabbia e il mare. I materiali impiegati sono naturali, come la pietra e il legno, e non mancano pregiati pezzi di artigianato locale. Ciò che rende davvero unico il 5 stelle mauriziano è la sua anima eclettica: l'iconico resort del gruppo Constance Hotels & Resorts riesce infatti a soddisfare i desideri di una clientela eterogenea, dalle coppie in viaggio di nozze alle famiglie con bambini, dai gruppi di amici a quanti decidono di staccare la spina e concedersi una vacanza in solitudine.

Ideale per trascorrere una vacanza al sole dei tropici quando in Italia arrivano i primi freddi, il Constance Belle Mare Plage propone un'infinita serie di esperienze per rilassarsi, divertirsi e scoprire la gioiosa art de vivre dell'isola delle spezie. Il soggiorno trascorre quindi tra spiaggia e mare, attività sportive, trattamenti benessere esclusivi e una cucina di alto livello che esplora le tradizioni di tutto il mondo.

L'offerta enogastronomica è sicuramente uno dei punti di forza del resort. Il Blu Bar è il bar di tendenza, dai toni black & white con un tocco di blu, dove sorseggiare un cocktail rinfrescante affondando i piedi nella sabbia. A pranzo la proposta che entusiasma è l'eccellente buffet del ristorante Lakaze, con live cooking, oltre a fresche insalate e squisiti dolci. Gli appassionati di sushi e cucina asiatica in generale, oltre che di crostacei, trovano il loro posto perfetto

all'Indigo, ristorante al profumo di mare. La sera invece il ristorante La Spiaggia, dall'atmosfera esotica e sensuale, sorprende con rivisitazioni creative e inaspettate della cucina mediterranea. Il ristorante gastronomico Blue Penny Cellar invece si presenta con una sontuosa cantina gourmet, la più grande dell'Oceano Indiano, all'interno della quale sono custoditi 1.300 vini diversi.

Questa estate proprio il Blue Penny Cellar e il ristorante La Spiaggia hanno ospitato due serate speciali con live performance del famoso chef Alessandro Borghese, fautore di una cucina innovativa, ma che non rinuncia alla tradizione made in Italy. Gli appassionati gourmand, ospiti del Constance Belle Mare Plage, hanno potuto assaporare le raffinate creazioni di Borghese all'interno di due sedi esclusive, quali il ristorante La Spiaggia e il Blue Penny Cellar, dedicati all'alta cucina. Per le due cene Borghese ha collaborato con Alexis Voisin, executive chef del Constance Belle Mare Plage e con il suo team.

La cucina inventiva e generosa che Alessandro Borghese propone ogni giorno nel suo ristorante milanese "AB - Il lusso della semplicità" ha incontrato così il culinary spirit di Constance Hotels & Resorts, leader nell'ospitalità dell'eccellenza e nell'organizzazione di eventi di primo piano sulla scena internazionale, come il Festival Culinario Bernard Loiseau, che nella primavera del 2020 celebra la sua quindicesima edizione. L'appuntamento a cui partecipano noti chef stellati Michelin, i più grandi pastry chef e sommelier del mondo ed esperti si preannuncia ancora più stellare e ricco di sorprese.

Gli eventi satellite del festival coinvolgono ogni anno anche gli ospiti del Constance Prince Maurice, l'hotel 5 stelle lusso del gruppo Constance Hotels and Resorts esprime al meglio l'essenza della seducente isola di Mauritius, accogliendo gli ospiti con il sorriso, tipico degli abitanti dell'isola. Oltre alla bellezza naturale del sito, chi sceglie di soggiornare al Prince Maurice ne apprezza l'atmosfera rilassata, le lussuose suite e ville e la massima privacy. Le ville su palafitta, abbracciate dalle mangrovie, sono ad esempio sistemazioni intime e raffinate con una splendida vista sull'oceano.



Mauritius è una delle isole più romantiche del mondo e il Prince Maurice è il suo gioiello più splendente: memorabili le dichiarazioni al chiaro di luna e le tante proposte di matrimonio sulla spiaggia, originali e suggestive le sorprese fatte da uomini innamorati a stupite, ma felici compagne. Il team dell'hotel è sempre pronto a organizzare momenti molto speciali per le coppie, come una cena a lume di candela al Barachois, unico ristorante galleggiante dell'isola o nell'esclusiva Princely Suite, per vivere una serata da re e regina.

cod 63050

Per informazioni:
www.constancehotels.com

Alexis Voisin e Alessandro Borghese



Tsarabanjina

L'isola della bellezza



C'è un'isola in Madagascar che racchiude tutta la bellezza della natura. A nord di Nosy Be, raggiungibile con volo diretto dall'Italia, il suo nome è Tsarabanjina, letteralmente "l'isola bella da guardare". Si dice che la bellezza sia soggettiva, ma questo non sempre è vero, pensate allo spettacolo dell'aurora boreale, all'eleganza di un capo firmato Chanel, al volto di Audrey Hebpurn o alla Cappella Sistina. Tsarabanjina è una perla custodita nell'Oceano Indiano che unisce la magia dell'Africa alla sensualità della via della spezie. L'isola bella ha un'anima pura e splendente come il sole che di giorno illumina la spiaggia bianca, le

rocce vulcaniche che si tuffano in acque cristalline e la vegetazione rigogliosa che protegge le 25 raffinate ville del Constance Tsarabanjina, rifugi che offrono la massima privacy.

In un mondo iperconnesso, il Constance Tasrabanjina è il posto perfetto per staccare la spina in tutti sensi, facendo detox tecnologico (il wi-fi è comunque disponibile nelle aree comuni), per godersi appieno le relazioni umane e ritrovare l'armonia con se stessi e con una natura unica. Al tramonto il cielo si tinge di rosa, arancione o rosso infuocato, mentre gli ospiti gustano un tè freddo aromatizzato alla cannella, un cocktail tropicale o uno dei rhum locali che campeggiano in scenografici alambicchi sul bancone del bar, lastricato di placche di metallo con incisi i nomi degli ospiti repeaters.

Di notte, dopo una cena a base di aragoste fresche, lo scenario muta completamente, il buio si accende di infinite stelle che si specchiano nell'acqua, dove brilla il plancton, assistere alla bioluminescenza notturna è un'esperienza indimenticabile.

Per chi decide di regalarsi una vacanza speciale, il Constance Tsarabanjina è la meta ideale, grazie a una natura senza eguali, a fondali marini pieni di vita, a tante attività appassionanti e all'esclusiva formula di Cristal All Inclusive, che permette di trascorrere le giornate in totale libertà senza preoccuparsi di nulla. Non manca poi un delizioso chiosco sulle rocce dove farsi fare massaggi rilassanti vista oceano.

Il mare è protagonista assoluto a Tsarabanjina con tante attività nel blu dell'Oceano Indiano: dal diving allo snorkelling, dalle crociere al tramonto al whale watching (agosto-novembre) sono tante le opportunità per incontrare pesci colorati e incredibili creature. Sulle spiagge del resort è possibile avvistare le tartarughe marine che ogni anno vengono a deporre le uova e assistere alla schiusa. Il Constance Tsarabanjina ospita un centro dove vengono fatte crescere le tartarughine che hanno incontrato qualche difficoltà durante la nascita ad esempio rimanendo sotto la sabbia al momento della schiusa. Non appena le tartarughe si sono riprese, vengono liberate in mare.



Tra le attività proposte dal resort figurano alcune escursioni uniche, come quella a Nosy Komba, l'isola popolata dai dolcissimi lemuri, dove è possibile fermarsi per un po' di shopping, tra pezzi di artigianato, quadri di sabbia, originali cesti, tovaglie finemente ricamate e incantevoli parei. Un'esperienza davvero adrenalinica è la pesca d'altura, più rilassante il bird-watching, mentre per una serata glamour è perfetta una crociera in catamarano con aperitivo a bordo, da sorseggiare mentre si ammira la danza delle sterne in volo al tramonto.

Quel che è certo è che al ritorno, la grande bellezza di Tsarabanjina, soprannominata "Love Island", resterà per sempre viva nel cuore e nella mente di chi ha avuto la fortuna di trascorrervi qualche giorno. cod 63053

Per informazioni:

www.constancehotels.com





Al Foghèr Classic

Renato Pancini raddoppia ad Arezzo

I LOCALI DEL CUORE
CIRIO 1856 Alta Cucina

di *Gabriele Ancona*

Renato Pancini ama la ricerca e nella sua pizzeria Al Foghèr di Ponte alla Chiassa, alle porte di Arezzo, propone quella che lui definisce "pizza contemporanea". «Un concetto - spiega - in cui la fantasia e il rigore nell'abbinamento degli ingredienti trovano la massima espressione. La pizza deve sviluppare su una base di grande equilibrio l'identità di ogni ingrediente. Abbinamenti alla pari, senza prevaricazioni a livello organolettico; il palato del cliente non deve andare in confusione. Per garantire questa armonia non utilizziamo più di quattro ingredienti per ogni pizza».

Ma Pancini è anche un cultore della tradizione, per questo ha raddoppiato e il 3 luglio scorso ha dato vita a un locale dedicato, che parla chiaro già dall'insegna: Al Foghèr Classic. «Siamo in pieno centro storico ad Arezzo - racconta Pancini - in un signorile palazzo del '600 con una corte interna dove un tempo riposavano le carrozze e oggi accogliamo una cinquantina di ospiti in aggiunta ai 70 coperti delle sale. Qui, a differenza del primo Al Foghèr, va in scena la tradizione pura, solo pizze classiche».

Quindici ricette figlie di un impasto con biga da farina bio macinata a pietra, grani 100% italiani e maturazione 48 ore. «Mi piace ricordare - sottolinea Pancini - che l'impasto è lo stesso per



entrambi i locali e viene realizzato nel grande laboratorio di Al Foghèr 1, a pochi chilometri di distanza». Un filo conduttore che coinvolge anche la famiglia: Renato e i suoi figli Riccardo e Federica sono intercambiabili e passano da un locale all'altro. Medesimo discorso per le materie prime di base: i fornitori sono gli stessi per garantire un gusto uniforme nei piatti.

Ecco allora che per un ingrediente fondamentale come il pomodoro, da sempre il team Pancini utilizza Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina. «Sviluppa un sapore di pomodoro come appena colto - garantisce Pancini - tanto che ti sembra di essere nel campo. E poi ha zero acidità. In pratica non ha un difetto. Anche un cucchiaio a crudo sul calzone conferisce quella marcia in più che altri non hanno. Quando poi lo si stende sul disco di pasta risulta compatto e a pizza cotta mantiene la sua struttura, non asciugandosi oltre il dovuto. Si sposa a meraviglia con tutti gli ingredienti e si sa esprimere con decisione. Una determinazione, per così dire, delicata, che non sovrasta gli altri sapori».

Pancini di recente ha conquistato il 3° posto nel sondaggio Personaggio dell'anno 2018, categoria Pizzaioli. Nel corso della serata di festeggiamenti del Premio Italia a Tavola presso la Tenuta Artimino, oltre a ritirare il premio ha preparato la "Focaccia Medicea al Lampredotto", una ricetta che affonda le radici nella storia. cod 62905

Al Foghèr Classic
corso Italia 40 - 52100 Arezzo
Tel 0575 362577
www.pizzeriaalfogher.com
www.cirioaltacucina.it



TORINO EAT&DRINK

UNA FILOSOFIA "SLOW FOOD" AL BISTROT NELLA NUVOLA LAVAZZA

di *Piera Genta*

Pensato per essere utilizzato principalmente dai dipendenti del Centro Lavazza, il Bistrot non può essere considerato solo un ristorante aziendale. È uno spazio aperto al pubblico, a gestione autonoma dal punto di vista imprenditoriale, ispirato alla filosofia Slow Food per fare della pausa pranzo un momento di incontro e di apertura alla città. I piatti sono preparati ogni giorno nella moderna cucina, nel rispetto della stagionalità delle materie prime, fresche e provenienti da produttori locali. Altro punto importante, la sostenibilità: riduzione della plastica e dello spreco di cibi; a chiudere, il principio della condivisione durante la pausa pranzo.
I menu, che ruotano quotidianamente, vengono presentati in tre isole-ristoranti: Murisengo, dal nome del paese natale del fondatore della Lavazza, dedicata alla tradizione nazionale e piemontese; ¡Tierra!, dal nome del progetto di responsabilità sociale che coinvolge i produttori di caffè, per chi preferisce piatti vegetariani; via San Tommaso 10, indirizzo della prima drogheria aperta a Torino, per lo street food.
Scontrino medio 9 euro con acqua gratuita. Piccola carta vini. Quattro salette prenotabili per chi ama la privacy. Aperto dal lunedi al venerdi solo a pranzo - la sera o nel weekend il locale può essere affittato per eventi privati.
Si trova nella piazza Verde. Oltre al centro direzionale Lavazza, il museo, l'Istituto d'arte applicata e design e una basilica paleocristiana emersa a seguito dei lavori di scavo. cod 62833

Bistrot La Centrale - Lavazza
via Bologna 20/A - 10154 Torino
Tel 011 0891718
www.bistrotlacentrale.it

BOLOGNA EAT&DRINK



AL PAPPAGALLO, 100 ANNI DI CUCINA BOLOGNESE



di *Giuseppe De Biasi*

All'ombra della medievale Torre degli Alberici i suoi tavoli hanno visto scorrere 100 anni di gastronomia, frequentati da star come Sophia Loren, Lina Lollobrigida e Alfred Hitchcock. Stiamo parlando del Ristorante "Al Pappagallo", in piazza della Mercanzia, cuore pulsante del centro storico di Bologna. Un locale che, a dispetto dei vari passaggi gestionali, ha saputo mantenere la sua missione di fedele custode della tradizione felsinea.
Con i suoi nuovi proprietari, Michele Pettinicchio e la moglie Elisabetta Valenti, il locale è stato rinnovato con sobrietà e attenzione ai dettagli e sta riaccendendo i riflettori sulla sua storia. Questo grazie alle competenze di marketing dell'intraprendente coppia, ma anche a scelte azzeccate come quella di affidarsi alla preziosa consulenza della creatività stellata di Marcello Leoni, arrivato a dare un tocco imprevisto al nuovo corso, pur nel rispetto della tradizione.
Locale raffinato, frequentato da un pubblico eterogeneo che si divide fra l'esigente clientela business e la frotta di turisti che inevitabilmente incrociano l'invidiabile posizione strategica. Anche i bolognesi non disdegnano, essendo da tempo questa una ristorazione di qualità.
Nel menu ritroviamo classici di repertorio come la Galantina di pollo con zabaione salato e giardiniera, i Tortellini al mignolo nelle versioni al doppio brodo di cappone e goccia d'oro, la Cotoletta alla bolognese e le immancabili Lasagne.
Carta dei vini, corposa e ben curata, attenta alle eccellenze regionali come alle bollicine d'autore. cod 63065

Ristorante Al Pappagallo
piazza della Mercanzia 3 - 40125 Bologna
Tel 051 232807
www.alpappagallo.it

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR

IL PESCE FRESCO DI FABIO BIONDI IN TAVOLA AL SUNRISE RESTAURANT



NAPOLI EAT&DRINK

Che sia città della pizza è fatto oramai acclarato, ma che al centro della città, Caserta abbia anche un pregevole ristorante vocato alla cucina di pesce è notizia non ancora ben diffusa. Siamo al Sunrise, di cui è patron appassionato e competente il giovane **Fabio Biondi**. Lodevole l'evoluzione del locale nell'ultimo biennio. Non solo un rinnovamento della sala, con tavoli ben distanziati tra loro ed una mise en place di semplice eleganza, ma anche un totale rifacimento della cucina, secondo criteri di funzionalità e di ergonomia nonché, fattore di grande importanza, completamente a vista, trasparente alla clientela, vorremmo dire. E gli approvvigionamenti divenuti ancor più oculati: si attinge, secondo l'efficace criterio della filiera corta, pressoché esclusivamente dal mare cilentano, dal Golfo di Napoli e dal Golfo di Gaeta. Attenzione alla stagionalità del pesce, transiti in cucina volti ad enfatizzare sapori insiti, giammai traviati. Ben serviti i crudi.
Abbinamenti ben suggeriti, appropriati i calici e professionale il servizio, attingendo da una carta dei vini saggiamente composta: non sterminata, ma con le etichette giuste, non solo nazionali.



di Vincenzo D'Antonio

Brillante inizio con Hamburger di polipo e calamari, con scarola riccia ed acciughe. Trionfo dei primi piatti, la pasta è del Pastificio Gentile di Gragnano. Sontuosi assaggi di Spaghetti alla chitarra al granchio ed a seguire Spaghetti alle vongole veraci con pomodori datterini e bottarga.
L'abbinata di vongole e bottarga, con aggiunta di gamberi, ci viene poi proposta con i paccheri. Ottime anche le altre portate ed i dolci.
Lietamente riscontriamo in Fabio l'anelito virtuoso al miglioramento continuo. Ha saputo gagliardamente rifuggire dalla stasi di chi si sente già appagato dal successo conseguito negli anni addietro e saggiamente conscio che il restare fermi porta a retrocedere; ha intrapreso questo percorso verso una qualità, complessivamente intesa, che cresce di giorno in giorno. cod 63067

Sunrise Restaurant
via Roma 99 - 81100 Caserta
Tel 0823 443100
www.sunriserestaurant.it

LE ROGHETE, SOSTA NEL VITERBESE PER UN PASTO A BASE DI TIPICITÀ



AGRIGUSTA



di Alessandro Maurilli

All'imbocco della Riserva naturale di Monte Rufeno, Le Roghete offre un agriristoro per pellegrini e visitatori che capitano in questa zona tra Lazio e Toscana, non lontana dal lago di Bolsena.
Qui si potranno trovare panini fatti coi prodotti locali, ma anche decidere di degustare un menu più ampio a base dei prodotti dell'azienda agricola.
Prima di andare via, presso il punto vendita si potranno anche comprare i prodotti dell'azienda come olio extravergine, miele biologico, aglio rosso, formaggi e salumi di cinghiale, quelli di Cinta Senese e di maiale. Il tutto accompagnato dal vino della casa, anche questo bio.
I piatti sono preparati con cura e con i prodotti della zona, ad esempio i Fagioli del Purgatorio o le Lenticchie di Onano. cod 63062

Le Roghete
via di Villa Rogheta 137 - 01021 Acquapendente (Vt) - Tel 340 5330260 - www.leroghete.it

SHERATON, TRA FOOD E OSPITALITÀ NELLA CAPITALE "GREEN" DEL CANADA




di Leonardo Felician

La capitale del Canada, Ottawa, è una città vivace in crescita, immersa nel verde, con una ricca collezione di musei e un'intensa vita culturale. Per farsi un'idea sono comode la visita con i bus hop on/hop off o la crociera su barca elettrica sul Rideau Canal.

In piena zona downtown, lo Sheraton Ottawa, un albergo del 1972, dispone di 236 camere, tra cui una suite al 16° piano, rinnovata da poco. Le sale riunioni sono oltre una dozzina, poi una lobby, sale comuni e i due ristoranti interni, il Sasha's Bar e il Carleton Grill.

Tra i progetti, il rinnovamento della zona ristorazione, con l'apertura entro la primavera-estate del 2020 di un nuovo ristorante affidato a Kyle Mortimer-Proulx, chef di origine locale, la cui cucina è tanto canadese quanto internazionale, sempre di stagione, con preparazioni tradizionali insieme a qualche sorpresa inaspettata. cod 62836

Sheraton Ottawa Hotel
150 Albert Street - Ottawa, Ontario K1P 5G2 (Canada) - Tel +1 613 2381500
www.marriott.com



PARCO DEI PRINCIPI, OASI FUORI ROMA PER RITROVARE LA PROPRIA INTIMITÀ


di Lucia Siliprandi

Nella città eterna, a pochi passi da via Veneto, sorge il Parco dei Principi Grand Hotel & Spa. Il resort urbano fa parte della Roberto Naldi Collection, che annovera cinque alberghi di lusso, differenti l'uno dall'altro ma accomunati da un'impronta fortemente italiana e da uno spirito cosmopolita. L'edificio, il cui progetto risale al 1964 a firma dell'architetto Gio Ponti, è attorniato da un rigoglioso giardino botanico.

Il recente restyling ha mutato volto al design degli interni: le camere e le suite sono arredate in stile classico con decorazioni barocche, inserti in legno e tessuti pregiati.

Le stanze Deluxe, ad esempio, giocano sul cromatismo raffinato del giallo oro, verde salvia e blu intenso, hanno mobili d'epoca e alle pareti preziosi dipinti. Sua altezza la Royal Suite - un appartamento di 350 mq - gode di una vista incantevole sulla cupola di San Pietro e dispone, tra l'altro, di una zona pranzo riservata con tavolo imperiale e caminetto.

La Prince Spa, sinonimo di benessere allo stato puro, è stata insignita nel 2016 e 2018 del premio Condé Nast Johansens Award come Miglior hotel con spa in Europa e nell'area mediterranea. L'atmosfera è intima e accogliente e gli ambienti sono decorati con materiali e colori naturali quali la pietra, il legno e il bambù. Piscina, sauna, bagno turco e docce emozionali, sono solo alcune delle piacevolezze offerte.

Nell'area Beauty si diventa più belli e in forma con le numerose proposte che spaziano dal trattamento viso al caviale, che nutre la pelle in profondità e la rassoda, al Complex Modelant Silhouette che stimola la microcircolazione dei tessuti e produce un effetto liftante e levigante. Il drenaggio gambe con radio frequenza aiuta, grazie all'utilizzo delle moderne tecnologie, ad alleggerire il corpo dai liquidi in eccesso e a eliminare le tossine. Per Lui suggerito il Men Skin Care: una pulizia accurata della pelle per eliminare le impurità, seguita da un massaggio decontratturante che scioglie le tensioni muscolari. cod 63070

Parco dei Principi Grand Hotel & Spa
via Frescobaldi 5 - 00198 Roma
Tel 06 854421
www.parcodeiprincipi.com

PUÒ UNA MACCHINA

FARE FELICI LE PERSONE?





host Milano

HALL 5P
BOOTH D17 E20



>>

La tecnologia, la ricerca, la perfezione non sono mai fine a se stesse: MultiFresh® di Irinox è al servizio dello Chef e lo affianca ogni giorno. Perché la qualità della vita dipende anche da come lavoriamo.

IRINOX
The Freshness Company®

Irinox spa +39 0438 2020 e-mail: irinox@irinox.com www.irinoxprofessional.com

MILANO EAT&DRINK



VIVA, APERTURA HOLLYWOODIANA PARTERRE DI CUOCHI-VIP DALLA VARESE

di *Gabriele Ancona*

L'accesso blindato, solo su invito, e un red carpet, per un evento speciale, lontano dal tradizionale taglio del nastro. Per non parlare degli chef intervenuti, da Chicco Cerea a Carlo Cracco fino a ospiti da tutto il mondo. L'inaugurazione di Viva, il ristorante di Viviana Varese che prende il posto di Alice (1 stella Michelin) all'Eataly Smeraldo di Milano, ha avuto come madrine e padrini una trentina di astri della cucina. Toques provenienti da tutta Italia, Francia, Spagna, Libano e Messico. Oltre 20 stelle. Alla faccia di chi sostiene che il mondo della gastronomia è un olimpo di individualismi.

Il secondo piano di Eataly è stato trasformato in un immenso ristorante dove gli chef, gomito a gomito, hanno servito le loro specialità in onore di Viviana. Un abbraccio che ha coinvolto anche chi non ha cucinato in diretta - "in borghese" Carlo Cracco, Pietro Leemann, e Daniel Canzian. Presenti anche Aimo e Nadia Moroni.

«Gli chef sono di solito molto competitivi, ma questa sera non è vero, è un'altra cosa», ha detto **Ritu Dalmia**, socia al 20% di Alicette, la società che controlla Viva. «Ringrazio tutti gli amici che hanno voluto essere presenti. Un bel gruppo. So che il vostro tempo è prezioso - ha dichiarato **Viviana Varese** - Viva oggi è una scatola piena di colore, è un ristorante dove design e illuminazione sono importanti quanto il menu, che cambierà con buona frequenza».

Viva è fatto di persone, uomini e donne di tutte le etnie e religioni. La brigata è fondamentale e Viviana fa dell'inclusione la sua bandiera. In cucina la sous chef e capo pasticceria Ida Brenna, il sous chef Matteo Carnaghi, in sala Luis Diaz, miglior giovane Maître d'Italia 2017, con Gianluca Di Marco. Sommelier, Federica Radice. Al cocktail bar la bartender Jessica Rocchi. cod 62628

Viva Viviana Varese
Eataly Milano Smeraldo
piazza XXV Aprile 10 - 20121 Milano
Tel 02 49497340
www.vivavivianavarese.it

PALERMO EAT&DRINK



BADALAMENTI CUCINA E BOTTEGA UN'ACCOGLIENZA DA TUTTO ESAURITO

di *Gianni Paternò*

Una bottega di salumi, formaggi e vini di qualità nel 1957, un ristorante con bottega ed enoteca dal 2011 a meno di un chilometro dal mare di Mondello. A poco a poco i giovani Badalamenti Mauro e Luca, gemelli, e Mimmo riescono ad affermarsi, proponendo una cucina di territorio, prettamente siciliana, materie prime eccellenti, un'offerta gastronomica che non vuole essere gourmet, ma di revisione, di studio, sapendo unire gli aromi alla bontà dei prodotti. Merito anche del cuoco Carmelo Montalbano che ha sposato la filosofia dei proprietari con una cucina ricercata, rispettosa della materia, capace di valorizzare le bontà che l'isola sa offrire.

Da Badalamenti si va e si torna per mangiare bene e bere meglio, scegliendo tra le 400 etichette esposte sugli scaffali.

I valori aggiunti sono l'eleganza rustica e l'ospitalità; Marco e Luca, oltre a prendere le ordinazioni e consigliare piatti e vini, sono perfetti padroni di casa: si relazionano con simpatia e professionalità ai clienti e rispondono alle loro curiosità. Hanno inoltre l'abilità di parlare fluentemente l'inglese. Per tutte queste ragioni il ristorante in pratica è sempre sold out.

Difficile scegliere quali portate consigliare, tutte appetitose già negli ingredienti, ci limitiamo a quelle ottimamente degustate: l'Arancina di mare, imperdibile e sempre presente, i Crudi di mare, le Fettuccine ai funghi porcini e gamberi, le Busiate con ragù di cinghiale, crema di pecorino e finocchietto selvatico, i Medaglioni di maialino nero, la Cheesecake ai frutti di bosco e l'immancabile cannolo. Prezzi concorrenziali. cod 62977

Badalamenti Cucina e Bottega
viale Galatea 55 - 90151 Mondello (Pa)
Tel 091 450213 - www.badalamenticucinaebottega.it

Da Palermo a Milano La bontà siciliana di Fud



di Claudio Riolo

Andrea Graziano, , ristoratore di razza, in pochi anni ha aperto Fud, una realtà che ad oggi conta quattro distinti locali di successo, aperti uno dopo l'altro sulla traiettoria Palermo - Milano, passando per Catania. Qualcosa di semplice che però oggi conta ben148 dipendenti a contratto indeterminato; privilegia il fattore umano, anche nelle difficoltà, e la promozione della Sicilia migliore. Acquista genuinità da 60 agricoltori, ma non si limita a vendere il bio, propone la bontà; diffida da consorterie e da associazioni. Alla fine degli anni '90 Veronelli, Massobrio, Paolini, Lupini e altri affidarono a cultura e arte il riscatto dell'agricoltura; migliaia di giovani come Graziano hanno raccolto la sfida.



Nautoscopio sposa l'arte e il bere con la cucina genuina di Fud Bocs

● Al Nautoscopio, arte e cibo a Palermo, è opera del biologo designer Giuseppe Amato che la realizzò nel 2009 come pensatoio contemporaneo o incubatore di energia creativa, in riva al mare. Sulla linea di confine con la strada si trova il bar, con pedana, protetto da una tettoia di bamboo. Poco lontano la cucina, che in realtà è un camion attrezzato e intelligentemente camuffato, all'ombra di una familiare robinia. Il bere è servito ai tavoli. Scelta ampia, dalle consuete bevande ai vini. La vera sorpresa della carta sta nell'ottima proposta di bere miscelato: cocktail, soft drink, long drink, pestati, frozen. Veniamo al cibo, servito al banco della cucina e a cura di Fud Bocs; si identifica con la moderna cucina integrale: ottimi cibi, genuini, stagionalità, cotture leggere, buon gusto. Il menu propone 30 piatti con pesce, burrata, ortaggi, frutta esotica serviti in modo divertente e colorato. A titolo d'esempio: vassoio Combo per due persone; Fisc en cips, Fraid fisc (fritto di paranza); Sicilian pinz (striscie di pizza focaccia alla romana); Oddog con wurstel di suino nero ibleo; Burgher con pollo o manzo; Panini con tartare di tonno; Avocado fud con frutta, bufala, ortaggi; Olidei con salmone. Da 4,50 a 15,80 euro; Combo 20 euro.Non si prenota. Aperto alla sera fino alle 2.00 di notte.

cod 62521

Fud Bocs
piazza Capitaneria di Porto - 90133 Palermo
Tel 091 6112184 - www.fud.it

Fud Bottega Sicula Piatti semplici, ma di classe

● Fud Bottega Sicula, a Palermo, nasce da un'idea del sommelier Andrea Graziano, con Claudio Biga e Gianluca Cigna. Direttrice è Antonella Pitarresi, responsabili Gabriele Cardella e Laura Basile, in cucina Ilenia e Matteo. In menu variazioni di patate & fritti in olio di semi di girasole e ben guarniti; formaggi siciliani a latte crudo, caprini; affettati, mortadella e salame d'asina di Chiaromonte Gulfi; bufalo ragusano. Amburgher con manzo siciliano, asino, suino nero, cavallo, pollo modicano di fattoria.

Venti tipi di panini farciti con carne, salsiccia, prosciutto, cotoletta di seitan, burrata di bufala, ortaggi e robiola; e ancora, gustosi oddog. Insalate con ortaggi e frutta di stagione. Gli special prevedono le classiche specialità del menu servite e guarnite al piatto. Più di 50 birre artigianali non pastorizzate di piccoli birrifici. Ottima carta di vini naturali, senza solfiti e additivi, con i più bei nomi dell'enologia siciliana; al bicchiere e in bottiglia. Un'innocente allegria si prova qui alla Bottega Sicula e al Fud Bocs sul mare. Merito, oltre a luci e folla spensierata, anche del servizio in cucina e in sala, simpatici giovanotti e ragazze simili, per competenza e ospitalità, ai giovani che allora si affacciavano agli stend del parco giochi. Con stesso tu amicale. Sempre aperto; non fa chiusura settimanale. cod 62981



Fud Bottega Sicula
piazza Olivella 4/5 - 90133 Palermo
Tel 091 6112184 - www.fud.it

Alici ripiene in crosta di pepe rosa
con verdure in pastella

WWW.IFSE.IT



Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef **Riccardo Marello**
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per le Alici		
Alici fresche	n.	12
Prezzemolo	gr.	10
Pane bianco	gr.	70
Filetti di acciughe	n.	2
Capperi sotto sale	gr.	10
Uovo sodo	n.	1
Farina di riso	gr.	20
Pane grattugiato	gr.	50
Pepe rosa bacche	n.	10
Rosmarino rametti	n.	2
Timo rametti	n.	4
Sale e Pepe bianco	q.b	
Latte	gr.	80
Per la Salsa Verde		
Prezzemolo	gr.	100
Olio e.v.o	gr.	30
Mollica di pane	gr.	20
Aceto di vino rosso	q.b	
Tuorlo d'uovo sodo	gr.	30
Peperoncino	q.b	
Aglio spicchio	gr.	1
Per le Verdure in Pastella		
Uova	gr.	30
Farina di riso	gr.	60
Acqua gassata	q.b	
Sale	q.b	
Peperone rosso	gr.	80
Peperone giallo	gr.	80

Procedimento

Per le Alici

Pulite e filettate le alici, lavatele sotto acqua corrente e asciugatele.
In un recipiente, amalgamate le acciughe, i capperi, il prezzemolo, il pane e l'uovo sodo, tutti finemente tritati; se necessario, inumidite con pochissima acqua, regolate di sale e pepe bianco.
Farcite le alici con il composto preparato in precedenza e tenetele da parte. Tritate finemente il rosmarino, il timo, il pepe rosa e miscelate il tutto con la farina di riso ed il pane grattugiato.
Immergete le alici nel latte e impanatele con la miscela di farina e pane preparata in precedenza. In una padella con pochissimo olio extravergine d'oliva, fate rosolare le alici a temperatura media.

Per la Salsa Verde

Mettete in un frullatore a bicchiere il prezzemolo mondato, le acciughe, il pane ammorbidito nell' aceto, l'uovo sodo, l'olio extravergine, il sale grosso ed il peperoncino e frullate il tutto finemente.

Per le Verdure in Pastella

Preparate la pastella con le uova, la farina di riso e l'acqua gassata fredda.
Tagliate i peperoni a strisce, immergeteli nella pastella e friggeteli in abbondate olio extravergine d'oliva.
Servite le alici farcite con le verdure in pastella e la salsa verde.

Fotografie e Grafica: Pisano Saverio IFSE Culinary Institute

Al via la 28ª edizione del Merano WineFestival



È partito il conto alla rovescia: appuntamento **dall'8 al 12 novembre** nelle sale del **Kurhaus di Merano** (Bz). La notorietà a livello mondiale dell'evento ne ha fatto, dal 1992, un **riconosciuto marchio di qualità**

La manifestazione, primo evento in assoluto denominato WineFestival, è un vero e proprio "think tank", un forum di scambio di opinioni tra produttori, opinion leader, professionisti del settore e consumatori: un benchmark dell'enogastronomia.

A celebrare l'edizione 2019, cinque giornate ricche di emozioni, contenuti e idee con oltre 950 aziende vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, e più di 120 artigiani del gusto. L'espressione del meglio che il nostro Paese ha da offrire è inoltre selezionata da The WineHunter Award, la guida alle produzioni premium selezionate ogni anno dal WineHunter e patron del festival Helmuth Köcher insieme alle commissioni di assaggio. Un Merano WineFestival ricchissimo e atteso, al punto da essere annunciato da ben tre anteprime, a Roma e Merano in settembre, e a Milano l'11-12 ottobre nell'ambito della Wine Week.

Il programma dell'edizione 2019 si articola in diverse sezioni. Da segnalare "Naturae et Purae bio&dynamica", giornata alla scoperta della produzione naturale, biologica e biodinamica. "Gourmet Arena - The Official Selection" è invece l'area del Merano WineFestival riservata alle eccellenze gastronomiche: si divide in Culinaria, Beerpassion e Aquavitae.

"The Circle - People, lands, experiences" è uno spazio dedicato alla scoperta e all'esplorazione di diversi territori italiani che si anima grazie a incontri, degustazioni e performance musicali che mirano a raccontare la ricchezza culturale, e quindi enogastronomica, storica e ambientale di alcune delle aree più belle del nostro Paese.

Sempre molto affollate, le Charity Wine Masterclass sono degustazioni verticali pensate da Helmuth Köcher in collaborazione con alcuni autorevoli produttori e importatori. L'ingresso alle Masterclass - il cui ricavato viene devoluto ogni anno all'associazione Gruppo Missionario di Merano - è aperto a chiunque desideri scoprire il mondo del vino o approfondire le proprie conoscenze enologiche. Le degustazioni sono mirate alla scoperta di vini unici, tesori nascosti o grandi classici dell'enologia, ma anche di territori, storie e tradizioni.

NOVEMBRE
Dall'8
al 12

Durante la giornata di chiusura del Merano WineFestival, la Kursaal (sala grande) diventa il punto di riferimento dello Champagne con una sfilata glamour di alcune tra le più famose Maison. Etichette abbinate a selezionate proposte culinarie. cod 62901

Per informazioni:
meranowinefestival.com

Stars in Paradis
Sette cuochi stellati a Mauritius

Si chiama Stars in Paradis, la manifestazione ideata da Beachcomber Resorts & Hotels con la famiglia Cerea, in collaborazione con Alitalia, Alpitour World e Mauritius Tourism Promotion Authority.

Si snoderà attraverso sette settimane, a partire dal 2 gennaio 2020, e vedrà alternarsi nei due resort cinque stelle lusso sette chef stellati italiani e francesi, creando un incontro fra tradizioni culinarie italiane, mediterranee, francesi e mauriziane.

Dal 2 al 7 gennaio tocca a **Enrico Cerea**, Ristorante Da Vittorio, tre stelle Michelin. Dal 9 al 16 gennaio è il turno di **Moreno Cedroni**, direttamente dalla Madonnina del Pescatore, due stelle Michelin. Entrambi bistellati, i due chef francesi Ronan Kervarrec de La Table de Plaisance e Philippe Mille de Le Parc occuperanno rispettivamente il periodo dal 23 al 30 gennaio e dal 30 gennaio al 6 febbraio. La stella Antonella Ricci del Ristorante al Fornello da Ricci cucinerà alle Mauritius dal 6 al 13 febbraio; dopo di lei il bistellato del Danì Maison, Nino Di Costanzo, dal 20 al 27 febbraio. A chiudere la stella de L'Erba del Re **Luca Marchini**.

Dal 2 gennaio al 10 marzo 2020, sette chef (uno ogni settimana), per un totale di 13 stelle Michelin, porteranno la loro cucina ai due resort Paradis e Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa

Un gourmet food festival di altissimo livello, nato durante una cena e quasi per gioco. Si parlava di voglia di vacanza, di mete che fanno sognare e di passione per il buon cibo, seduti alla tavola del ristorante Da Vittorio a Brusaporto (Bg). Qui i fratelli Cerea, pensando di racchiudere questi tre pensieri in un solo evento e avendo forte desiderio di condividerlo con alcuni dei loro colleghi più rinomati, hanno trasformato un gioco in realtà in brevissimo tempo.

Dall'altra parte Stars in Paradis calza perfettamente con l'attenzione che Beachcomber Resorts & Hotels riserva alla qualità, alla varietà e al servizio dei ristoranti di tutti i suoi resort. Il gruppo vanta un'offerta gastronomica di alto livello, curata da chef locali, internazionali e pluripremiati; organizza eventi gourmet; collabora con chef da tutto il mondo; vanta una scuola di formazione con stage curati da stellati.

Durante il food festival gli executive chef dei due resort - Jean Christophe Basseau e Guillaume Bregeat - e le rispettive brigate lavoreranno in perfetta sincronia con gli chef stellati per tutte le sette settimane. cod 62942

Per informazioni:

www.beachcomber-hotels.com

La presentazione dell'evento al ristorante Da Vittorio: al centro Enrico Cerea, Moreno Cedroni e Luca Marchini



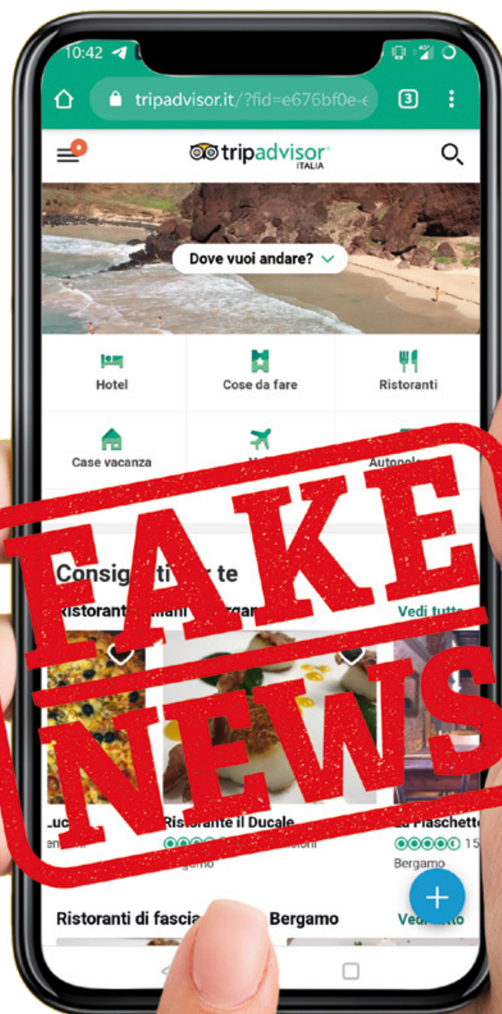
Il Gufo e la trasparenza L'ennesima fake news

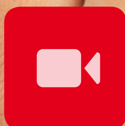
di *Alberto Lupini*

C'è chi lo definisce un "passo importante". Chi addirittura parla di "rivoluzione". E poi c'è chi si limita a registrarlo come un "atto dovuto". Sta di fatto che il primo rapporto sulla trasparenza delle recensioni (al di là dei numeri che non sono ovviamente verificati da nessuna authority indipendente) è una novità assoluta che attesta ancora una volta come TripAdvisor cominci a fare i conti con la pessima reputazione che si è creata con il suo sostanziale lassismo rispetto alle fake news, fenomeno esploso sul web in tutti i campi, ma che proprio su questa piattaforma ha sviluppato le prime radici.

Mettere nero su bianco che su 66 milioni di recensioni pubblicate nel mondo, 2,7 milioni sono state giudicate sospette, è certamente un primo segnale importante per la trasparenza dichiarata. E come Italia a Tavola abbiamo riconosciuto che uno sforzo, almeno a parole, sembra esserci stato. Ma se il 4,7% delle recensioni è stato respinto o rimosso (dato di per sé già grande), c'è da chiedersi come sia possibile che dai filtri definiti "avanzati" siano però passati la gran parte dei commenti assurdi e falsi che sono tuttora online in quantità enormemente più grande di quelli bloccati. Con l'intento di mostrarsi responsabile, il Gufo dichiara poi che avrebbe scoperto oltre 34mila locali che baravano nel mettere commenti fasulli. Ristoranti o alberghi che sono stati beccati a pubblicare notizie fasulle per

TripAdvisor ha pubblicato il primo report sulla trasparenza dando da intendere che il lavoro che sta facendo sta dando grossi risultati. Vero a metà: qualcosa di buono si intravede ma alcuni aspetti restano ancora dubbi





scalare le classifiche in tutto il mondo. Ma anche qui sembra paradossale che a fronte delle accertate violazioni e degli imbrogli fatti ogni giorno, siano così pochi gli operatori diffidati. E d'altra parte è sempre il Gufo a dire che in 4 anni ha bloccato l'attività di solo 75 soggetti intenti a vendere recensioni, positive o negative che siano.

Un modo per tentare di dimostrare di avere una trasparenza, ma che in realtà è solo ridicolo se si considera il numero incredibile di società che in Internet continuano a promettere risultati miracolosi su TripAdvisor. Molti di questi sono stati anche denunciati da Italia a Tavola, che ha indicato anche le tariffe per le diverse recensioni che si possono acquistare, ma nonostante ciò la loro attività continua indisturbata.

La ciliegina sulla torta di questa pelosa operazione di marketing per pulirsi un po' l'immagine è poi la richiesta ad altre piattaforme (Google e Facebook in particolare) perché si uniscano al Gufo nel combattere i truffatori.

Al di là dei contenuti delle altre piattaforme, per molti versi anch'esse criticabili, l'idea di un cartello dei signori della rete per fare un'adeguata censura sulle recensioni è l'ultima cosa che vorremmo vedere. Le fake news si possono combattere solo con la trasparenza vera e l'assunzione di responsabilità.

Al di là di ogni strumentazione tecnica adottata, i commenti devono essere veri e per essere tali devono riportare nome e cognome e una certificazione del servizio avuto (ricevuta o fattura che sia). A fianco dell'abolizione dell'anonimato (la cui tutela ha senso solo nei regimi dittatoriali) servono poi normative a livello internazionale che rendano responsabili di ciò che viene scritto sulle piattaforme sia l'utente, sia il sito stesso. Così come avviene per tutta la stampa libera nel mondo occidentale, dove editore e direttore rispondono civilmente o penalmente di quanto pubblicato.

Il resto sono solo chiacchiere e ulteriori fake news. cod 62872

TripAdvisor ammette:
«Tre milioni le recensioni false»

Il portale americano ammette di ricevere una valanga di commenti non veritieri o fasulli. Ma nonostante il dichiarato impegno a contrastarle sono tante quelle che finiscono online, danneggiando i ristoratori Nel primo Report sulla Trasparenza, il sito dice di aver passato al setaccio 2,7 milioni di recensioni sospette. Lo sforzo, almeno a parole, sembra esserci. E anche il fatto la pubblicazione di un "Report sulla Trasparenza", pare andare in questa direzione. D'altronde sono stati gli stessi tribunali a sentenziare che non tutte le recensioni che appaiono su TripAdvisor sono veritiere, anzi. Ora ad ammetterlo è lo stesso sito, che parla di tre milioni di commenti falsi (tra quelli respinti e quelli rimossi), grazie ad approfonditi controlli con "tecnologie avanzate", molti dei quali (almeno un terzo) sarebbero stati bloccati ancora prima di finire online.
Il numero è già di per sé mostruoso, ma di fatto lascia intendere che sia assolutamente sottovalutato, anche perché di recensioni false che riescono a passare tra le maglie dei controlli ce ne sono, e non sono certo poche. Oggi, per la prima volta, abbiamo a disposizione i numeri che lo stesso sito ha divulgato nelle scorse ore: i commenti che arrivano ogni anno sono 66 milioni. Di queste, 2,7 milioni sono state analizzate dei moderatori del portale perché giudicate sospette.
Ma il report non si ferma qui: il 4,7% delle recensioni inviate al sito (pari a 3,1 milioni) è stato respinto o rimosso dalla tecnologia avanzata di analisi, oppure manualmente; il 2.1% è stato giudicato falso e la maggioranza di questi commenti (il 73%) è stata bloccata prima di essere pubblicata. Facendo due conti, traducendo in numeri le percentuali che non sempre danno un'immediata contezza del fenomeno, sono due milioni le recensioni finite sul sito e poi rimosse. «Essere certi che TripAdvisor sia una piattaforma fidata per i nostri utenti e business - ha dichiarato Becky Foley, senior director of Trust & Safety di TripAdvisor - è una massima priorità per noi. Negli anni abbiamo continuato a fare progressi con i nostri sistemi avanzati di individuazione delle frodi ma è una battaglia quotidiana e siamo ancora lontani dall'essere completamente soddisfatti». Il report inoltre spiega l'impegno di TripAdvisor nell'individuare i recensori a pagamento. cod 62800

Boom di aziende vinicole su Instagram In 5 anni profili triplicati



Oggi le potenzialità della sfera digitale sono evidenti e l'interesse verso i social media da parte delle aziende vitivinicole registra un incremento esponenziale. Secondo la ricerca FleishmanHillard - Omnicom PR Group Italia sulla presenza online delle prime 25 aziende vinicole italiane per fatturato, è emerso che Instagram è il canale che ha registrato la maggiore crescita: ad oggi sono 17 le aziende che hanno un account ufficiale, contro le 15 del 2018 e le 6 del 2014. Facebook rimane il canale più apprezzato e utilizzato, con 21 aziende che detengono un account ufficiale e che ogni anno migliorano la frequenza di aggiornamento e la qualità di contenuti pubblicati. Seguono poi Youtube e Twitter, che continuano a crescere, ma risultano poco curati e non sfruttati al massimo delle loro potenzialità.



Il settore wine si è approcciato al social più tardi rispetto ad altre realtà, complice il settore molto frammentato, la tipologia d'impresa principalmente a gestione familiare e il radicamento ai mezzi tradizionali

Perché dunque è fondamentale esserci? Per veicolare in maniera univoca il posizionamento del proprio brand, per trasmettere i valori di marca, per rivolgersi a un'ampia target audience, che comprende anche le nuove generazioni. L'obiettivo è quello di instaurare un rapporto direct to consumer, dove l'utente finale è chiamato a interagire quotidianamente con il brand, creando un rapporto diretto e fidelizzato.

Come avere successo sui social? Per far funzionare il proprio profilo non esiste nessun segreto o escamotage. È necessario operare con una strategia ben definita e non improvvisare, puntare su uno storytelling vincente, veicolare contenuti di qualità ed essere sempre aggiornati sulle novità del mezzo. L'attenzione all'omogeneità del profilo, la scelta di immagini di impatto, un racconto quotidiano del brand tramite Instagram Stories possono essere elementi vincenti.

Inoltre, realizzare attività diverse, come ad esempio un contest indirizzato all'utente finale, permette di ampliare la fanbase e fidelizzare il consumatore. L'influencer marketing è un'altra leva su cui puntare per aumentare la brand awareness. Affidare a testimonial il racconto del proprio brand può sembrare azzardato ma, se sono stati selezionati attentamente, si rivelerà una scelta azzeccata.

Per distinguersi però non basta avere un bel profilo, con ottimi contenuti. È necessario realizzare qualcosa di innovativo, di mai fatto prima. Ad esempio, nessuna azienda vitivinicola ha mai prodotto un podcast: un fenomeno sempre più in crescita, soprattutto all'estero. È un formato che si adatta ad ogni esigenza e permette di mantenere una relazione diretta con i propri consumatori.

Se la mole di lavoro e la poca conoscenza della materia spaventa, è sempre bene affidarsi ad un'agenzia creativa di comunicazione digital specializzata nel settore wine per creare insieme la strategia più efficace per il target di riferimento. cod 63048

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Veneto · Giulia Marruccelli · gmarruccelli@yahoo.it · 347 0452739
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Ottobre 2019 · anno XXXIII · n. 273 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Nadia Afragola, Giovanni Angelucci, Valerio Beltrami, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Leonardo Felician, Massimo Artorige Giubilesi, Ezio Indiani, Marta Lami, Rocco Pozzulo, Fulvio Raimondi, Marco Reitano, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sarcina, Lucia Siliprandi, Eros Teboni

Foto gettyimages® 2019 - Italia a Tavola

- Quotidiano online www.italiaatavola.net
- Mensile cartaceo
- Mensile digitale
- Le Newsletter settimanali
- La Web TV
- Social network con oltre 210.000 utenti
- IaT Live News il tg quotidiano in diretta social
- La selezione di notizie inviata gratuitamente su WhatsApp e Telegram
- La APP Italia a Tavola
- Gli aggregatori di notizie

SEGUICI SU:







ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 99,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 3 ottobre 2019

Azienda associata



